

LES DONUTS

- 240 ml de lait demi écrémé tiède
- 60 gr de beurre
 - 60 gr de sucre en poudre
 - 1 cs de levure de boulangerie déshydratée
 - 2 oeufs
 - extrait de vanille
 - 520 gr de farine

Faire fondre le beurre dans le lait chaud. Ajouter une cuillère à soupe de sucre et une pincée de sel. Laisser refroidir.

Ajoutez, la levure, le reste de sucre, la vanille, les oeufs et la farine et mélanger. Si la pâte est trop collante rajouter un peu de farine pour la rendre plus maléable. Pétrir la pâte pendant 5 minutes et laisser reposer / lever sous un torchon pendant 1h-1h30.

Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 1 cm environ et découper les donuts à l'aide d'emporte-pièces adaptés : un grand et un petit pour le trou du milieu.

Laisser reposer 30 minutes sous un torchon sur le plan de travail fariné.

Faire chauffer de l'huile pour friture et faire frire les donuts 30 secondes à 1 minute de chaque côté.

Déposez sur du papier absorbant après cuisson.

GLACAGE

Dans un bol, mettre un blanc d'oeuf, et 200 gr de sucre glace et très peu de jus de citron. Mélangez avec une spatule pour avoir un glaçage bien épais. Ajoutez le colorant en fonction de la couleur voulue. Reserver au frais pour que le glaçage durcisse.

MAMIE BOUDE

