



DONUTS AU FOUR

végétal

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 8 MIN

INGREDIENTS

250g de lait de riz
1 sachet de levure
chimique
60g de beurre végétal
1 càc beurre végétal
60g de sucre
2 oeufs
1 pincée de sel
50g de farine

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le lait, la levure et le beurre. Mélanger bien pour tout diluer.
2. Dans un saladier (ou au robot idéal) verser le lait, levure, beurre et ajouter la vanille, le sucre et les oeufs et mélanger.
3. Ajouter petit à petit la farine tout en mélangeant pour éviter les grumeaux et obtenir une pâte homogène. (au robot mélanger avec le pétrin).
4. Laisser la pâte 15 minutes au repos, puis dégazer là.
5. Beurrez vos moules à donuts et préchauffer le four à 160°.
6. Déposer environ 2 càs de pâte dans chaque moules. Il faut que les moules soit remplie à moitié car ils doublent de volume à la cuisson.
7. Enfourner environ 8 minutes. Démouler à la sortie du four sur une grille.
8. Pour le nappage, faites selon vos goûts (chocolat noir sans plv fondu, sucre glace, caramel.....).

NOTES

Vous pouvez les congeler ou les conserver 4 jours sous vide..