

Donuts US



-625 g de farine
-75 g de beurre fondu
-2 sachets de levure
chimique
-2 œufs
-35 cl de lait
-100 g de sucre en
poudre





Mélanger la levure et le lait, le sucre, le sel, les œufs, le beurre et la moitié de la farine.



Incorporer le reste de la farine peu à peu. Pétrir.



Laisser lever la pâte pendant 1 heure.



l'étendre sur environ 1
cm d'épaisseur.



Tailler les donuts avec
un emporte pièce.



Un carre de papier
cuisson pour un donut et
laisser levé pendant 1h.



Cuire les donuts
environ 1 minute de
chaque côté.



Egoutter les donuts.



Réaliser un glaçage et
les glacer.

bonne degustation.

