



Donut au four

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 20 pièces
Préparation | 10 min
Cuisson | 12 min

INGRÉDIENTS

- 600 g de farine
- 110 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1 sachet de levure de boulanger
- 30 cl de lait tiède
- Sucre

Faites tiédir le lait puis ajoutez la levure sèche. Mélangez et réservez 10 min.

Dans le bol de votre robot muni du crochet ou dans un saladier, incorporez le sucre, le beurre fondu, les œufs, le sel et la levure mélangée au lait.

Ajoutez la farine et pétrissez pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Couvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer à température ambiante ou dans un four éteint avec un bol d'eau bouillante pendant 1h.

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur.

Découpez des donuts à l'aide d'un emporte-pièce et faire un trou au milieu avec une douille. Déposez-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Laissez reposer 1h de plus.

Enfournez pendant 8 min dans un four préchauffé à 180°C.

Sortez du four, laissez refroidir puis saupoudrez de sucre glace.