

Farines de blé

Mélissa

Qualité Professionnelle



MINOTERIE



GROUPE
SAINT-VINCENT



Donuts

Ingredients

- 500g de farine
- 2 CAC de levure chimique
- 1 CAF de sel
- 175g de sucre en poudre
- 1 CAC de vanille liquide
- 30g de beurre
- 2 oeufs battus
- 15cl de lait

Instructions

1. Mélanger la farine, la levure et le sel.
2. Dans un autre bol, mélanger les oeufs (battus), le sucre et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit épais.
3. Mélanger le lait et le beurre fondu, y ajouter le mélange de farine et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
4. Sur une planche farinée, étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ. Découper les donuts à l'aide d'un verre.
5. Mettre à frire pendant une minute ou jusqu'à ce soit légèrement doré puis retourner à l'aide d'un écumoire de l'autre côté et laisser cuire à nouveau une minute.
6. Retirer de la friteuse et poser sur un papier absorbant.