

Cuisine des donuts à l'américaine



Ingrédients

350 g de farine
15 cl de lait
25 g de beurre
80 g de sucre en poudre
1 œuf
1/2 cuillerée à café de sel
1 sachet de levure de boulanger
50 cl d'huile végétale

Préparation

- 1. Fais tiédir le lait** puis verse-le dans un grand verre.
- 2. Ajoute une cuillerée à café de sucre**, la levure puis mélange le tout.
- 3. Laisse reposer 10 min** dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la levure gonfle et atteigne le bord du verre.
- 4. Dans un saladier**, mélange 100 g de farine, le sel et la levure jusqu'à obtention d'une boule de pâte souple et élastique.

- 5. Laisse-la reposer 30 min**, toujours dans un endroit tiède, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 6. Pendant ce temps**, fais fondre le beurre dans une petite casserole et laisse-le refroidir. Bats l'œuf à la fourchette.
- 7. Lorsque la pâte a levé**, mets-la sur le plan de travail et écrase-la d'un coup sec.
- 8. Travaille-la en y incorporant le beurre**, l'œuf battu, le reste du sucre et de farine tamisée.
- 9. Lorsque la pâte est à nouveau lisse et souple**, couvre-la d'un torchon et laisse-la lever pendant 3 heures.
- 10. Travaille ensuite rapidement la pâte** et divise-la en 12 boules.
- 11. À l'aide d'emporte-pièces** de tailles différentes, faites des ronds de pâte avec un creux au milieu de chaque rond.
- 12. Fais enfin chauffer l'huile**, dès qu'elle commence à bouillir, planges-y les donuts par 3 ou 4 : ils tombent au fond et remontent aussitôt.
- 13. Laisse-les cuire 2 min de chaque côté**, puis dispose-les sur une plaque de papier absorbant.
- 14. Recouvre-les de sucre glace et déguste-les.**