

Donuts glamours

environ 20 portions



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Pour les donuts:**

500 g de farine
70 g de cassonade
1 c. à c. sel
7 g de Levure de Dr. Oetker
120 g de beurre tendre
2 oeufs
160 ml d' eau chaude

Pour la décoration:

1 sachet Glaçage Pâtissier de Dr. Oetker
1 sachet Glaçage au Chocolat de Dr. Oetker
sucre glace
1 Dr. Oetker Glamour Mix

1 Voor de donuts:

Mélangez la farine, le sucre, le sel, la levure, le beurre, les œufs et l'eau dans le robot jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 1 heure dans un bol légèrement graissé à l'huile d'olive et recouvert de cellophane.

- 2** Retirez la pâte du bol (le volume doit avoir doublé) et placez-la sur le plan de travail fariné. Saupoudrez la pâte avec de la farine et roulez à une épaisseur d'environ 1,5 cm. Commencez par trempez une emporte-pièce dans la farine, puis découpez les moules (avec un trou!). Faites frire les beignets des deux côtés pendant 2 minutes à 160 ° C et laissez-les refroidir sur une serviette en papier.

3 Pour la décoration:

Chauffez le glaçage pâtissier et le glaçage au chocolat comme indiqué sur l'emballage. Versez-les chacun dans un bol.

- 4** Une fois les beignets refroidis, plongez le côté le plus lisse dans le glaçage et faites-le légèrement tourner pour qu'il soit bien recouvert. Laissez l'excès de glaçage couler dans le bol et placez les beignets sur une grille. Saupoudrez les beignets avec le Dr. Oetker Glamour Mix. Le mieux c'est de les consommer le jour de leur fabrication. Conservez-les dans un contenant hermétique pendant 24 heures maximum.