

## Donuts

- 2 œufs
  - 550 g de farine
  - 150 g de sucre en poudre
  - 60 g de beurre ramolli
  - 130 ml de lait
  - 1 sachet de levure chimique
  - 1 c. à café d'extrait de vanille
  - ¼ c. à café de sel
  - Huile pour frire les donuts
- 1.

Dans le bol du robot avec le fouet, versez tous les ingrédients. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte à donuts lisse et homogène, c'est-à-dire pendant environ 10 min. Si la pâte vous semble trop sèche et qu'elle s'effrite, ajoutez un petit peu de lait jusqu'à obtenir la bonne consistance.

- 2.

De la même manière, si la pâte est trop collante, saupoudrez d'un peu de farine supplémentaire. Formez une belle boule et placez-la dans le bol du robot. Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 10 min. Sur un plan fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur d'1 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez des cercles avec un emporte-pièce (ou à défaut avec un bol) et à l'aide d'un petit cercle ou d'un bouchon, pratiquez un trou au milieu de chaque beignet.

- 3.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile de friture dans une grande sauteuse ou dans votre friteuse habituelle. Trempez les beignets dans l'huile bouillante, faites-les cuire quelques minutes de chaque côté pour qu'ils soient dorés uniformément. Égouttez-les sur du papier absorbant et réservez-les.

- 4.

Saupoudrez les donuts express de sucre glace au moment de servir.

Nawel Faik

