

Four multifonctions

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : ~15 min

Donuts pop par Moon and Sugar

@moon_and_sugar

Pour 35 mini donuts



Panier de courses

Pour les donuts

- 150 g de sucre semoule
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 2 œufs
- 90 g de beurre fondu
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 15 g de fécule de maïs
- 8 cl de lait

Chocolat fondu / décorations en sucre...

Pour la glace royale

- 50 g de blancs d'œufs
 - 250 g de sucre glace
 - 1 cuil. à café de jus de citron
- Colorants alimentaires (de préférence en poudre)

Matériel

- 1 robot pâtissier / un batteur ou 1 fouet
- 1 poche à douille
- Petits moules à donuts ou à savarins

Déroulé de la recette

Préchauffer le four à 180°C.

Donuts

Mélanger le sucre, la vanille et les œufs. Ajouter le beurre fondu et fouetter bien.

Ajouter au mélange œuf-sucre-beurre la moitié de la farine, la levure et la fécule de maïs avec la moitié du lait. Avec un fouet, homogénéiser la pâte puis ajouter le reste de poudres et de lait pour obtenir une pâte lisse.

Beurrer les moules puis les remplir aux 2/3 et enfourner ~15 min.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

Glace royale

Dans le robot ou avec un fouet électrique, émulsionner les blancs d'œufs à vitesse moyenne pour qu'ils soient mousseux.

Ajouter ensuite le sucre glace en 3 fois.

Finir avec le jus de citron et fouetter à grande vitesse pendant encore 5 min pour *serrer* le mélange.

Colorer la glace royale avec des colorants alimentaires selon les envies.

Dressage

Lorsque les gâteaux sont cuits et refroidis, les napper de glace royale avec une spatule et finir de décorer avec une poche à douille.

Le petit lexique

Serrer des blancs d'œufs : afin d'obtenir des blancs d'œufs crémeux et fermes, battre sur vitesse moyenne et finir à grande vitesse pour incorporer l'air de manière homogène.

Astuce du Chef

On peut aussi décorer les donuts avec du chocolat fondu. Sans poche à douille, tremper une fourchette dans la glace royale et décorer le donuts en faisant des lignes ou des gouttes.