**Donuts**



*Ingrédients* : (pour 10 donuts)

- 300 g de farine
- 12 cl de lait tiède
- 1 œuf
- 1 demi sachet de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 70 g de sucre roux
- 15 g de beurre mou
- huile de friture
- sucre glace

*Recette* :

Dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure de boulanger. Ajoutez le lait tiède et pétrissez pendant 3 mn. Lorsque la pâte se décolle des parois du bol et devient bien lisse, ajoutez le beurre mou. Pétrissez à nouveau pendant 3 mn. La pâte doit être bien lisse.

Laissez-la lever pendant 1h30 dans un endroit tiède recouverte d'un torchon. (A côté du radiateur pour moi.) Lorsque la pâte a doublé de volume, versez-la sur le plan de travail fariné et dégazez-la. Découpez 10 pâtons. Formez une boule et à l'aide de votre index, faites un trou au milieu.

Tournez le donut jusqu'à ce qu'un trou se forme. Posez les donuts au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laissez-lever les donuts pendant 30 mn environ.

*Cuisson* :

Faites chauffer l'huile. Plongez les donuts au fur et à mesure dans l'huile très chaude et laissez-les cuire pendant 4mn. Au bout des 4 mn, retournez les donuts. Ils doivent être bien dorés. Déposez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez les donuts de sucre glace lorsqu'ils sont encore chauds. Servez-les tièdes ou froids

***http://www.evacuisine.fr/***