

DONUTS AU FOUR



Ingrédients

Pour 12 donuts

- 175 g de farine
- 100 g de sucre roux de canne
- 2 cuillères à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 180 ml de lait battu
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 120 g de fromage frais
- 2 cuillères à soupe de Kidibul Pomme Bio
- 40 g de sucre glace
- 150 copeaux de noix de coco
- 24 yeux rigolos en sucre



Préparation

Commence par mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.

Ajoute ensuite le lait battu, les œufs, l'huile de tournesol et l'extrait de vanille et incorpore-les délicatement au mélange de farine. Continue à mélanger jusqu'à ce que ta pâte soit lisse mais ne mélange pas trop non plus, afin que tes donuts restent bien aérés.

Graisse un moule à beignets et rempli-le au 3/4 avec la pâte. Fais-le cuire pendant 10-12 minutes dans un four préchauffé à 190°C. Laisse refroidir le tout sur une grille à gâteau.

Mélange le fromage frais, le Kidibul Pomme Bio et le sucre glace afin d'obtenir une pâte lisse. Dans un autre plat profond, verse les flocons de noix de coco.

Une fois que tes donuts ont bien refroidis, trempe le dessus dans le fromage frais, puis dans la noix de coco. Termine en déposant 2 yeux rigolos en sucre sur chacun de tes donuts.



Partage tes recettes #kidibul

