

# Recette Doughnuts



Pour 6 personnes :

- 300 g de farine
- 60 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 25 g de beurre
- 10 cl de lait
- 1/2 paquet de levure boulangère sèche
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- Pour le glaçage :
- 1 blanc d'oeuf
- 200 g de sucre glace
- jus de citron
  
- **Préparation** : 60 mn
- **Cuisson** : 5 mn
- **Repos** : 150 mn
- **Temps total** : 215 mn

## Préparation Doughnuts

**1** Délayez la levure dans le lait tiède. Dans un grand saladier, mélangez la farine avec le sel, les sucres, la noix de muscade, incorporez l'oeuf battu, le beurre fondu, mouillez avec le lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte élastique (si vous trouvez que la pâte colle trop, n'hésitez pas à rajouter un peu de farine). Faites-la reposer 2 heures couverte d'un torchon.

Déposez la pâte sur une planche farinée, saupoudrez-la de farine et étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 1 cm environ. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond (diamètre de votre choix) et, au centre de chacun, faites un trou à l'aide d'un petit emporte-pièce ou à l'aide d'un vide-pomme. Laissez reposer encore 30 minutes. Plongez les beignets dans la friture chaude. Retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés. Égouttez-les et posez-les sur un papier absorbant.

**2** Le glaçage : mélangez le blanc d'oeuf et le sucre 2 minutes. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron puis mélangez encore une fois. Posez les doughnuts sur une grille placée sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une cuillère badigeonnez chacun de glaçage, puis décorez à votre goût. Attendez que le glaçage fige avant de déguster.

