

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Camille du blog : "Cakes in The City"

Donuts light



J'ai pétri la pâte dans le kitchenaid, avec le crochet.

Pour 20 à 25 donuts

180 g de lait
2 œufs entiers
60 g de beurre mou
1 cc de sel
80 g de sucre
430 g de farine T65 (ou T45)
2 sachets de levure instantanée
(ou 4 cc de levure sèche style Bruggemann)

Dans le bol du Kitchenaid

Farine + beurre + œufs + sucre + lait tiédi + levure
Mettre la VIT 2 et laisser pétrir pendant environ 15 à 20 min,

jusqu'à obtenir une pâte lisse et bien homogène.

Recouvrir le bol d'un film étirable et le mettre dans le four à 30° afin que la pâte double de volume (30 min environ).



Lorsque la pâte a bien levé, sortir le bol du four. La faire retomber et la pétrir sur votre plan de travail bien fariné. Abaisser la pâte sur 1 cm avec un rouleau à pâtisserie et avec un emporte-pièce, découper des donuts, jusqu'à épuisement de la pâte. Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson ou sur une feuille silicone.

Laisser lever vos donuts à température ambiante. Ils doivent doubler de volume (compter environ 45 min). Pendant ce temps-là, **préchauffer le four à 150°C**.

A la fin de la pousse, badigeonner les "faux" donuts de lait sucré et les faire cuire à chaleur ventilée à 150°C pendant 5 min seulement. Attention, surveillez-bien la cuisson car **ils ne doivent pas dorer**.

Ils doivent rester blancs pour avoir la consistance de donuts...et non d'une brioche. A la sortie du four, les napper de glaçage au chocolat, si vous en avez envie....ou faites simplement comme Camille (voir son blog).