



Donuts

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 20 donuts

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes par fournée



Ingrédients :

- 490 gr de pâte à Beignets ([voir recette sur le site](#), c'est 1 portion pour 40 beignets)
- 180 gr de Glaçage Royal ([voir recette sur le site](#), c'est 1 portion)

Préparation :

1. Préparer la pâte à beignet et l'étaler
2. A l'aide d'un verre large, découper une quinzaine de ronds de 10 cm de diamètre environ
3. Avec un plus petit verre (6 cm de diamètre environ) découper le centre de chaque cercle
4. Re-pétrir toute la pâte restante, l'étaler et recommence pour avoir 5 donuts supplémentaires soit un total de 20 donuts + 5 cercles centraux (petits beignets)
5. Cuire dans une friteuse environ 5 minutes par fournée
6. Une fois refroidis, couvrir chaque donuts d'environ 9 gr de Glaçage Royal (préparé au dernier moment)