Donuts au mélange 4 épices

Ingrédients pour les donuts à faire au four :

- 8 g de beurre
- 90 g de lait tiède
- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 35 g de sucre
- 22 g de Maïzena
- 1 cuillère à moka rase de mélange 4 épices
- 1/2 pincée de sel
- 1 petit oeufs
- 150 g de farine
- 1 pot de Minicolors Vahiné
- 1 sachet de glaçage blanc Vahiné

Préparation :

Faites chauffer le beurre et le lait environ une minutes au four micro-ondes.
Ajoutez la levure au mélange lait-beurre et remuez bien pour faire dissoudre la levure.
Versez dans le bol de votre robot et pétrissez la pâte avec votre crochet.
Ajoutez le sucre, le mélange 4 épices, la Maïzena et le sel puis mélangez.
Ajoutez ensuite la farine et continuez à mélanger.
Ajoutez enfin l'oeuf et mélangez toujours jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois du bol (environ 6 minutes).
Versez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez brièvement pour former une boule.
Déposez la pâte dans un saladier huilé et couvrez-le avec un torchon propre.
Laissez la pâte levée environ une heure, elle devrait avoir doublé de volume.
Préchauffez le four à 190° C.
Au bout de ce temps, étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 1 centimètre.
Enfournez les disques environ 8 à 10 minutes.
Laissez-les refroidir sur une grille.
Mettez le glaçage sur le dessus des donuts comme indiqué sur le sachet.
Décorez avec des billes Minicolors.

Ingrédients pour les donuts <u>à la machine</u> :

- 150 g de farine
- 150 ml de lait
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 oeufs
- 1 cuillère à moka rase de mélange 4 épices
- 1 sachet de levure chimique Vahiné
- 1 pot de Minicolors Vahiné
- 1 sachet de glaçage blanc Vahiné

Préparation :

Mélangez les ingrédients en une pâte lisse.
Faites chauffer l'appareil, huilez légèrement avec un pinceau pour la première utilisation.
Remplissez les empreintes d'une cuillère à soupe de pâte sans en mettre au niveau du trou.
Fermez l'appareil et attendez que le voyant lumineux s'éteigne ou s'allume en fonction de votre machine, autrement comptez environ 2 minutes.
Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
Laissez-les refroidir sur une grille.
Mettez le glaçage sur le dessus des donuts comme indiqué sur le sachet.
Décorez avec des billes Minicolors.

http://philomavie.blogspot.com