

Recette pour 18 donuts environ

Temps de préparation : 1 heure 30 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Temps total de la recette : 1 heure 38 minutes

Ingrédients :

- * 4 oeufs
- * 21 g de levure fraîche boulangère
- * 450 g de farine
- * 50 g de sucre
- * 1 pincée de cannelle
- * 1 pincée de noix de muscade
- * 1 pincée de sel
- * 90 g de beurre
- * 20 cl de lait (200 gr)
- * Du sucre glace

Recette pour la pâte :

- * Faire chauffer la moitié du lait pour qu'il soit tiède
- * Mélanger le lait avec la levure
- * Rajouter une cuillère à café de sucre au mélange
- * Rajouter le sucre
- * Laisser reposer 10 minutes
- * Ajouter le reste du sucre
- * Ajouter le reste du lait
- * Ajouter l'oeuf
- * Ajouter la cannelle et la noix de muscade
- * Ajouter le sel
- * Ajouter le beurre fondu
- * Incorporer la farine par petites doses
- * Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit souple
- * Pétrir la pâte (vous pouvez rajouter de la farine sur vos mains pour éviter que la pâte colle)
- * Laisser la pâte gonfler dans un saladier recouvert d'un torchon pendant une heure

Recette pour la cuisson :

- * Pétrir encore la pâte pour la rendre souple
- * Préchauffer le four thermostat 6-7 (200°C)
- * Abaissez la pâte en un rectangle de 1,5 cm d'épaisseur
- * Découpez avec un emporte pièce rond de 7 cm de diamètre pour faire chaque donuts
- * Avec un vide ananas faites le trou central à chaque donuts
- * Beurrer une plaque et y poser les donuts
- * Beurrer un peu les donuts
- * Laisser les donuts reposer 20 minutes
- * Les faire cuire 8 à 10 minutes

* Si vous souhaitez, glacez les donuts avec un mélange de sucre et d'eau, puis laissez sécher.

Glaçage nature :

* 75 g de beurre

* 200 g de sucre glace

* 1 1/2 cuillères à café d'extrait de vanille

* 4 cuillères à soupe d'eau chaude, plus ou moins en fonction des besoins

Dans une casserole, le beurre sur feu doux.

Ajouter le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Retirer du feu et verser l'eau chaude dedans, à raison d'une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le glaçage soit suffisamment fluide mais pas trop liquide quand-même. Réserver.

Tremper les donuts dans le glaçage pendant qu'ils sont encore chauds et les laisser reposer sur une grille .