

RECETTE DE DONUTS

Ingrédients:

- 500 gr de farine
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'eau tiède
- 1 verre d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- glaçage royal de différentes couleurs
- vermicelles, perles en sucre, ...



Placer la farine, le sucre, la levure chimique et le sucre vanillé dans un bol. Mélanger.



Ajouter l'eau, l'huile et les œufs. Mélanger jusqu'à ce la pâte soit ferme. Laisser reposer 1h



Etaler la pâte, découper à l'aide d'un emporte pièce



Former les donuts en faisant un trou au milieu.



Faire cuire les donuts 12 minutes à 180°.



Décorer les donuts en les trempant dans le glaçage et placer des vermicelles dessus.

