

## Donuts express au four de Lola

### Ingrédients :

#### Pour la pâte :

- 130 g de féculé de maïs (maïzena)
- 50 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- 1 sachet levure chimique
- 30 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 90 g de lait écrémé
- 50 g de crème liquide entière 30%de mg
- 3 c.à.s arôme :  
fleur d'oranger ou rhum ou vanille liquide
- 40 g d'huile de tournesol

#### Pour l'enrobage

- du sucre cristal
- du lait
- de la margarine

### Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Placer le moule DONUTS sur la plaque alu perforée.

Dans un cul de poule, mélanger les poudres : féculé, farine, levure et sucre, au fouet (pour tamiser)

Dans le bol micro-ondes, battre les œufs avec le lait, la crème, l'arôme (fleur d'oranger ou vanille liquide ou rhum) et l'huile de tournesol.

Verser les liquides petit à petit sur les poudres en mélangeant bien au fouet.

Bien fouetter pour ne pas avoir de grumeaux.

### Suggestion :

Poser sur la grille ronde pour le refroidissement.

### Les bons produits pour réussir la recette :



Moule 8 DONUTS FLEXIPAN®Inspiration

Verser 2 petites louches de pâte dans les alvéoles.

Enfourner 20 minutes à 210°C. (selon four)

Préparer 2 bols micro-ondes ou assiettes creuses avec :

- une contenant du sucre cristal
- une contenant un mélange de lait tiède et de margarine fondu

A la sortie du four, tremper rapidement les donuts dans le lait+margarine.

Passer ensuite dans le sucre cristal.(qui ne fond pas ou beaucoup moins)