

Donuts marbré façon St Michel

Ingredients
4 oeufs
110g de sucre
125g de beurre
50g de lait
6g de levure chimique
50g de crème liquide entière
170g de chocolat noir
150g de farine
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Étape de la recette

- Pour 12 donuts -

Prchauffer le four 160C

Sparer les blancs des jaunes

Faire fondre le beurre au micro onde

Faire fondre le chocolat et la crme liquide au micro onde

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeufs et le sucre 30s/vitesse 3.5

Ajouter le beurre fondu, le lait, la farine et la levure 20s/vitesse 3

Monter les blancs en neige

Et les incorporer la pte

Mettre de ct 400g de pte dans laquelle on ajoute la vanille

Dans la seconde pte verser le mlange chocolat/crme

Verser une cuillre caf de pte vanille de chaque ctoppos du moule et combler les 2 trous restant avec de la pte au chocolat

Enfourner 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr