



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 -

Préchauffer le four à 160°C

Séparer les blancs des jaunes

Faire fondre le beurre au micro onde

Faire fondre le chocolat et la crème 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 à la pâte

Mettre de côté 400g de pâte dans laquelle on ajoute la vanille

Dans la seconde pâte verser le mélange chocolat/crème

Verser une cuillère à café de pâte vanille de chaque côté opposé du moule et combler les 2 trous restant avec de la pâte au chocolat

Enfourner 20 minutes