



## Donuts express au four

### Ingredients

#### Donuts

120g de farine

1 oeuf

5g de levure chimique

90g de lait ribot

60g de sucre

10g d'huile

1/2cuillère à café d'arôme vanille

#### Glaçage au chocolat

100g de chocolat au lait

1cuillère à soupe d'huile

### Donuts

- Pour 6 donuts -

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre dans l'ordre la farine, la levure, le sucre, l'oeuf, l'arôme, l'huile et le lait 15s/vitesse 3.5

Répartir la pâte dans les 6 cavités du moule

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

### Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et bien mélanger pour obtenir un chocolat bien lisse

Tremper à moitié le donuts dans le glaçage

Décorer comme il vous plaît

Mettre au frais 1h