

## Donuts de Xocolate CREO



### Ingrédients:

Pour 10 à 12 Donets

150 gr de farine de Blé tendre.

100 gr de farine normale.

50 gr de Sucre.

20 gr de Levure boulangère fraîche.

115 ml de lait (il ne doit pas être froid).

20 gr de Beurre pommade.

Une pincée de sel.

2 jaunes d'Œufs.

Une cuill à soupe d'extrait de vanille.

### Préparation:

- Mélanger tous les ingrédients secs (farine, sucre, levure et sel) dans un bol, si vous avez un pétrin vous pouvez le mettre dans le même bol, sinon le faire avec ce qui vous convient le mieux pour pouvoir ensuite bien pétrir.
- Ajouter le lait, un demi-œuf et l'extrait de vanille.
- Pétrir la pâte pendant environ 6-10 minutes.
- Sortir la pâte du bol, et mettre de la farine sur la surface.
- Continuer à travailler la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle ne soit presque plus collant
- Ajouter le beurre et continuer à pétrir manuellement.
- Verser un peu de farine dans un saladier, y placer la pâte, ajouter un filet d'huile et laisser pousser une heure ou deux recouverte d'un film alimentaire.
- Lorsque la pâte est bien poussée, la sortir du récipient et la placer sur une surface plane (penser à remettre de la farine pour éviter que ça colle).
- Travailler à nouveau la pâte pour enlever tout l'air.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte, en s'assurant qu'elle a environ 2,5 cm d'épaisseur.
- A l'aide d'un emporte pièce, détailler la pâte en une forme cercle.
- Avec un emporte pièce plus petit enlever le trou à l'intérieur.
- Les mettre sur une assiette (avec de la farine), les badigeonner avec un peu d'huile et les laisser reposer jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
- En attendant, en profiter pour préparer le glaçage au chocolat CREO, que vous placerez ensuite sur le dessus des beignets.
- Une fois la pâte des beignets poussée, mettre beaucoup d'huile dans une friteuse et lorsque on voit que ça commence à bouillonner on peut commencer à faire frire les beignets.
- Il est préférable de les laisser refroidir un peu avant d'ajouter le chocolat, sinon ce sera plus difficile.

**Glaçage au Chocolat CREO:**

- Pour réaliser le glaçage, il suffit de chauffer 20g de beurre et 50g de chocolat CREO en poudre au micro-ondes.
- Nous vous conseillons de le chauffer petit à petit, c'est-à-dire:
- Le mettre au micro-ondes pendant environ 30 secondes, le sortir et le remuer, puis répéter cette opération jusqu'à ce qu'il ne soit plus liquide.
- Ajouter deux cuillères à soupe de sucre glace.
- Si vous remarquez qu'il vous reste trop de pâtes, vous pouvez ajouter de l'eau.
- Et maintenant, il ne vous reste plus qu'à napper beignets.
- Une façon très simple de le faire, lorsque le chocolat est chaud, tremper les beignets dans le chocolat, les laisser s'égoutter et les laisser refroidir dans une assiette.

**Conseils:**

- Pour la présentation et le goût, ajouter quelques fraises;