

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Donuts au café

Pour 4 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 5 min

Repos : 2h30

Ingrédients :

300 g de farine

60 g de sucre semoule

1 cuillère à café de café expresso

1 œuf

25 g de beurre

10 cl de lait

1/2 paquet de levure boulangère sèche ou 10 g de levure boulangère fraîche

1 pincée de sel

Pour le glaçage :

100 g de sucre glace

5 cl de café expresso

Préparation :

Délayez la levure dans le lait tiède.

Dans un grand saladier, mélangez la farine avec le sel, le sucre, incorporez l'œuf battu, le beurre fondu, mouillez avec le lait et le café.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte élastique (si vous trouvez que la pâte colle trop, n'hésitez pas à rajouter un peu de farine). Faites-la reposer 2 heures couverte d'un torchon.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'1 cm environ.

Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond (diamètre de votre choix) et faites un trou au centre à l'aide d'un autre emporte-pièce plus petit.

Laissez lever 30 minutes dans un endroit tempéré.

Plongez les beignets dans la friture chaude. Retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés.

Egouttez-les et posez-les sur un papier absorbant.

Dans un bol, mettez le sucre glace puis versez petit à petit le café dessus tout en mélangeant jusqu'à obtenir un joli glaçage.

Plongez la face des donuts dans le glaçage au café.

Posez les donuts sur du papier sulfurisé.

Dégustez.