

Donuts Américains

(Pour une quinzaine de gros beignets)

- 500 g de farine T45
 - 75 g de sucre
 - 125 g de beurre pommade, en cubes
 - 300 g de lait chaud (pas bouillant)
 - 2 œufs (taille moyenne)
 - 20 g de levure de boulanger fraîche (= 1/2 cube) ou 10 g de levure de boulanger sèche
 - 1 pincée de sel
1. Dans le bol du robot, versez la farine, le sucre, le sel, la levure et les œufs.
 2. Ajoutez le lait chaud et pétrissez au crochet à vitesse 1 pendant 3 minutes.
 3. Ajoutez le beurre et continuez à pétrir à vitesse minimum pendant encore 5 bonnes minutes.
 4. Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.
 5. Rabattez la pâte avec une corne et placez-la au réfrigérateur pour encore 1 heure.
 6. Versez la pâte sur un plan de travail fariné et formez des boules de 70 g. Placez-les sur un plateau huilé et laissez-les lever pendant encore 30 minutes.
 7. Découpez le centre des donuts avec un emporte-pièce rond.
 8. Faites frire les donuts dans un bain d'huile à feu moyen-bas, environ 2 minutes par face.
 9. Enrobez-les encore chauds dans du sucre ou trempez-les dans du chocolat fondu ou dans du glaçage royal coloré. Décorez avec des vermicelles en sucre, des noisettes hâchées, des Smarties...