

Mini donuts au four et Milkshake mangue-grenade



Mini donuts

- 320 g de farine T45
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (type Francine)
- 120 g de lait
- 20 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- une pincée de sel

Glaçage

- Du chocolat
- Du fondant

Milkshake

- 1 demie mangue
 - 1 demie banane
 - 1 demie grenade
 - 250 g de lait
-

La veille, coupez la banane et la mangue en petits cubes et placez-les au congélateur.

Le jour même préparez la pâte à donuts.

Mélangez le lait tiédi, le beurre fondu et le sucre. Dans le bol de votre robot, mélangez la farine et la levure (à réhydrater au besoin), puis ajoutez le lait, l'œuf et le sel et pétrissez au moins 5 minutes. La pâte doit devenir lisse et élastique.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et faites pousser la pâte dans un endroit chaud durant 1 heure.



Lorsque la pâte a gonflé, dégazez-la en l'aplatissant avec la main sur votre plan de travail fariné. Puis étalez-la sur 1 cm d'épaisseur.

Avec un emporte pièce, découpez des disques de pâte et retirez-en le centre à l'aide d'une douille.

Si vous avez un moule mini savarin, placez les donuts dans les empreintes et laissez-les pousser 1 heure dans un endroit chaud.



Préchauffez votre four à 190°C avec 25cl d'eau dans la lèche frite.

Badigeonnez les donuts de lait et enfournez-les 7 minutes (5 minutes si vos donuts ne sont pas dans un moule en silicone)

Lorsque vos donuts sont froids, glacez-les avec du chocolat fondu ou du fondant que vous aurez réchauffé au bain marie.

A moment de servir, versez le lait, les fruits congelés et les graines de la grenade dans un blender et mixez jusqu'à ce que le milkshake soit homogène. Servez de suite.

Bon appétit !

*Vanille
et
Chocolats*

<http://vanilleetchocolats.com/>