

Donuts multicolores avec café glacé épicé



Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 45 min

LAISSER REPOSER: 15 min

TEMPS DE LEVAGE: 45 min

INFUSION: 12 h ou durant la nuit

1 plaque de cuisson rectangulaire d'env. 43 X 37 cm

Papier cuisson pour la plaque

Emporte-pièces 5 cm de ø

Cafetière à piston (French press)

Donuts

- 1 cc de levure sèche
- 4 cc de sucre glace
- 1,5 dl de lait, chaud
- 240 g de farine blanche
- 2 pincées de Sel des Alpes
- 1 œuf, battu
- 50 g de beurre, fondu, refroidi
- 5 dl d'huile de colza pour frire

Glaçage multicolore

- 50 g de beurre, fondu
- 50 g de sucre glace
- ½ cc de sucre vanillé
- 2 cs de lait
- colorants alimentaires au choix
- décoration en sucre au choix, p. ex. des étoiles, cœurs, etc.

Café

- 2 anis étoilés, concassés
- 1/3 de bâton de cannelle, concassé
- 2 capsules de cardamome
- ½ gousse de vanille, graines
- 100 g de café moulu
- 5 dl d'eau
- 5 cs de sucre
- 1 dl de lait
- glaçons à volonté

Préparation

1. Donuts: mélanger la levure avec ½ cc de sucre et 5 cc de lait. Laisser reposer pendant 15 minutes. Mélanger la farine, le sel et le reste du sucre dans un saladier. Ajouter le lait mélangé à la levure, le reste du lait, l'œuf et le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser lever la pâte du double de volume pendant 45 minutes. Pétrir la pâte pendant quelques minutes, l'abaisser sur 1 cm d'épaisseur et la découper en cercle de 5 cm de ø. Placer la pâte sur une plaque chemisée de papier cuisson et laisser lever pendant 30 minutes. Faire frire dans de l'huile de colza chaude à 180°C.

2. Glaçage multicolore: mélanger le beurre avec le sucre glace, le sucre vanillé et le lait sans faire de grumeaux. Colorer avec un colorant alimentaire au choix et orner avec des décorations en sucre.

3. Café: faire torréfier légèrement les anis étoilés, la cannelle et la cardamome dans une poêle. Mélanger tous les ingrédients sauf le lait dans la cafetière à piston. Laisser infuser toute la nuit. Presser et servir avec du lait et des glaçons.

Suggestion V-ZUG

Chauffer la casserole avec l'huile sur la plaque de cuisson FullFlex Stufe sur thermostat niveau 8.

Faire frire les donuts sur le niveau 9, puis baisser à nouveau à 8.