

Donuts – sublimes de couleur

Pour 8 beignets

Pâte

250 g de farine à tresse

2 c. à c. de levure sèche

5 c. à s. de sucre

1 pincée de sel

1 citron non traité, seulement
¼ de l'écorce

1 c. à s. de beurre, froid,
en morceaux

¾ dl de lait

1 oeuf

1. Graisser la plaque à beignets, l'entreposer au frais.
2. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au beurre.
3. Bien mélanger le lait avec l'oeuf, ajouter et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Diviser la pâte en 8, former chaque portion en boule et l'aplatir légèrement. Du bout d'une spatule, faire un trou au milieu de chaque boule aplatie (petite illustration). Disposer les anneaux ainsi formés dans la plaque préparée.
5. Saupoudrer de farine. Laisser doubler de volume à couvert env. 1 h à température ambiante.

Cuisson: env. 10 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Sortir les beignets du four, les laisser refroidir sur une grille.

Glaçage

150 g de sucre glace

**3 c. à s. d'eau ou
de jus de citron**

**6 gouttes de colorant
alimentaire**

Nonpareilles, pour le décor

1. Mélanger le sucre glace avec le liquide et remuer jusqu'à obtention d'un glaçage épais (petite ill.).
2. En recouvrir les donuts refroidis. Décorer.

Conseils: Les colorants alimentaires peuvent être mélangés (par ex. rouge + bleu = violet).

