



## MINI DONUTS VEGETAL

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 3 MIN

### INGREDIENTS

260 g de farine  
130 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
100 ml de crème de riz  
2 oeufs  
150 ml de lait végétal  
3 càs d'huile  
1 sachet de levure  
chimique

### PREPARATION

1. Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajouter progressivement le lait et la crème pour éviter les grumeaux.
3. Incorporer les oeufs, l'huile et la levure tout en mélangeant pour obtenir un pâte lisse.
4. Faire chauffer le gaufrier avec les plaques à donuts et beurrer les moules.
5. Cuire jusqu'à coloration doré.
6. Pour le nappage, faites selon vos goûts ( chocolat noir sans plv fondu, sucre glace, caramel..... ).

#### NOTES:

VOUS POUVEZ LES CONGELER OU LES CONSERVER 4 JOURS DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.