

# Donuts façon carnaval

4 pers | 1 h | 3 h 40 mn

## Les **ingrédients**

- 350 g de farine
- 15 cl de lait
- 25 g de beurre
- 80 g de cassonade
- 1 œuf
- 1?2 c. à c. de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 4 pincées de cannelle
- 50 cl d'huile
- Sucre en poudre

## La **recette**

**Etape 1**

Faire tiédir le lait puis le verser dans un grand verre. Ajouter une c. à café de sucre et mélanger afin que le sucre fonde. Ajouter ensuite la levure en pluie, mélanger puis laisser reposer 10 mn jusqu'à ce que la levure gonfle et atteigne le bord du verre.

**Etape 2**

Tamiser 100 g de farine, creuser un puits au centre et y ajouter le sel et la levure. Mélanger à la spatule puis du bout des doigts jusqu'à obtention d'une boule souple. Laisser reposer 30 mn environ jusqu'à ce qu'elle double de volume.

**Etape 3**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Battre l'œuf à la fourchette.

**Etape 4**

Lorsque la pâte a levé, la déposer sur le plan de travail et l'écraser d'un coup sec. Y incorporer le beurre, l'œuf, la cannelle, le reste de sucre et de farine.

**Etape 5**

Lorsque la pâte est lisse, la couvrir d'un linge et la laisser lever à nouveau pendant 3h. Après 3h, la travailler rapidement afin de la faire retomber. Diviser la pâte en 12 boules. Prendre
une boule dans une main et faire un trou en son centre à l'aide de son doigt. Faire tourner le beignet autour du doigt pendant 10 secondes environ. Répéter l'opération avec les autres boules de pâte.

**Etape 6**

Faire chauffer l'huile, dès qu'elle commence à frémir y plonger les donuts par 3 : ils tombent au fond et remontent aussitôt.

**Etape 7**

Les laisser cuire 2 mn puis les retourner les laisser 1 mn de l'autre côté. Les retirer de la friture et les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre et servir.