

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## DONUTS AU FOUR GLAÇAGE À LA VANILLE





POUR 15 DONUTS

## INGRÉDIENTS

Farine T55 ..... 350 g  
Sucre en poudre ..... 50 g  
Poudre de vanille **NOROHY** ..... 1 cuillère à café  
Œuf ..... 1  
Beurre doux à température ambiante ..... 30 g  
Levure fraîche de boulanger ..... 17 g  
Lait entier à température ambiante ..... 170 ml  
Chocolat blanc ..... 90 g  
Poudre de vanille **NOROHY** ..... 2 demi-cuillères à café

## LES DONUTS

**Faire tiédir** 50 ml de lait puis **ajouter** la levure émietlée dedans. La levure va se dissoudre en 10 minutes.

### Réserver.

Dans le bol du robot, **mélanger** la farine, le sucre, la vanille en poudre NOROHY, l'œuf, le beurre mou coupé en dés et enfin le reste du lait.

**Pétrir** à l'aide du crochet du robot puis ajouter le mélange lait-levure. Stopper la machine quand la pâte devient homogène et ne colle plus aux parois du bol. Au besoin, rajouter un peu de farine si elle continue à coller.

**Placer** la pâte dans un saladier préalablement huilé, couvrir d'un torchon puis faire lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (soit 2 à 3 h à température ambiante).

**Déposer** ensuite la boule de pâte sur un plan de travail fariné pour la dégazer avec les poings.

**Séparer** la pâte en plusieurs boules de 20 g chacune et façonner des palets en réalisant un trou au centre avec l'index puis les placer dans un moule à donuts préalablement huilé.

**Laisser** à nouveau lever (soit 2 à 3 h à température ambiante).

Quand la levée est terminée, **préchauffer** le four à 180°C.

**Enfourner** pour 6 minutes (le temps pouvant varier en fonction des fours). Les donuts ne doivent pas dorer mais rester blancs.

**Démouler** puis laisser refroidir sur une grille.

## LE GLAÇAGE

**Faire fondre** le chocolat blanc doucement au bain-marie (ou au four à micro-ondes puissance basse).

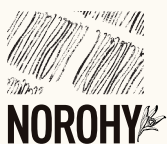
**Ajouter** 1/2 cuillère de poudre de vanille NOROHY puis **mélanger**.

**Tremper** le haut de chaque donut dans le chocolat fondu puis saupoudrer d'une 1/2 cuillère à café de poudre de vanille NOROHY sur chaque donut.

**Laisser** refroidir avant dégustation.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.