

Donuts au mascarpone et pépites de chocolat blanc



1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, fouetter le sucre et les œufs. Puis ajouter le mascarpone et fouetter à nouveau.
3. Ajouter tour à tour en mélangeant à la maryse à chaque fois : la vanille, le lait, le beurre, la farine, la levure et la maïzena.
4. Ajouter en dernier les pépites de chocolat et mélanger à la maryse.
5. Remplir vos empreintes à donuts (beurré si besoin) au 3/4.
6. Enfourner pour 30 minutes (moi 25 minutes).
7. Laisser refroidir et démouler. Puis si vous le désirez, saupoudrer de sucre glace.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS pour 18 donuts.

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 100 g de mascarpone
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 35 g de beurre fondu
- 100 g de lait
- 150 g de farine
- 50 g de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat (blanc pour moi)
- Sucre glace (Facultatif)

ASTUCES & CONSEILS

- La quantité varie selon la taille de votre moule.