

Donuts au lait et mascarpone

Voici des petits donuts tout molleux au bon goût simple du lait dans lequel j'ai ajouté du mascarpone et des copeaux de chocolat pour les gourmands.



Difficulté: ★

Quantité: 12

ASTUCE OU CONSEIL :

- La quantité peut varier en fonction du moule utilisé. Le temps de cuisson peut varier selon votre four.

INGRÉDIENTS :

- 110 g de lait demi-écrémé
- 100 g de sucre
- 100 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure
- 2 cs de vanille liquide
- copeaux de chocolat

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le lait, le mascarpone et le sucre.
3. Ajouter la farine et la levure et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Puis ajouter la vanille et mélanger encore.
4. Remplir vos empreintes jusqu'au $\frac{3}{4}$, parsemer de copeaux de chocolat.
5. Mettre un tapis de cuisson par-dessus vos moules pour éviter que cela gonfle trop et enfourner pour 18 min.
6. Laisser refroidir et démouler.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

