

DONUTS au citron et copeaux de chocolat

Voici des petits donuts au bon goût de citron avec des copeaux de chocolat. Personnellement j'ai mis que 70 g de jus de citron au lieu de 110 g car mes loulous ne sont pas très fan.



Difficulté : ★

Quantité : 10

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 70 g de jus de citron

- 100 g de sucre
- 105 g de farine
- 105 g de Ricotta
- ½ sachet de levure
- 2 CS ½ de Copeaux de chocolat

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Fouetter les œufs avec le sucre, puis ajouter le citron et la ricotta.
3. Ajouter la farine et la levure, mélanger jusqu'à ce que cela soit homogène.
4. Ajouter les copeaux de chocolat et mélanger à nouveau.
5. Verser dans vos empreintes et recouvrir avec un tapis de cuisson pour que cela ne gonfle pas trop.
6. Enfourner pendant 18 à 20 min selon votre four.
7. Laisser refroidir, démouler et déguster.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

