



Ingrédients

1 oeuf
50 g de sucre en poudre
50 g de cassonade
140 g de yaourt
80 g de beurre
160 g de farine
1,5 c.à.c de levure chimique
1 pincée de vanille en poudre
ou 1 cc liquide

Topping :

85 g chocolat lait
85 g chocolat blanc

sucres, perle, décor en sucre, pépite de
chocolat...

Mini Donuts hyper moelleux



24



préparation
10 minutes



Préparation

1. Dans un bol allant au micro-onde faire fondre le beurre et laisser refroidir.
2. Dans un cul de poule, mettre l'œuf, les sucres et le yaourt nature bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
4. Mettre la farine, la levure chimique et la pincée de gousse de vanille dans le saladier puis bien mélanger.
5. Préchauffer le four à 170°, poser le moule donuts sur une plaque perforée.
6. Remplir les empreintes de manière égale, lisser à l'aide d'une petite spatule. Vous pouvez utiliser une poche à douille se sera encore plus facile.
7. Enfourner 15 minutes à 170° puis laisser reposer une dizaine de minutes.

Maintenant à vous de jouer pour le décor selon vos envies :
moi j'ai trempé la moitié de mes donuts dans le chocolat au lait,
l'autre dans le blanc et décoré avec une cuillère le dessus.