

Pour 25 donuts



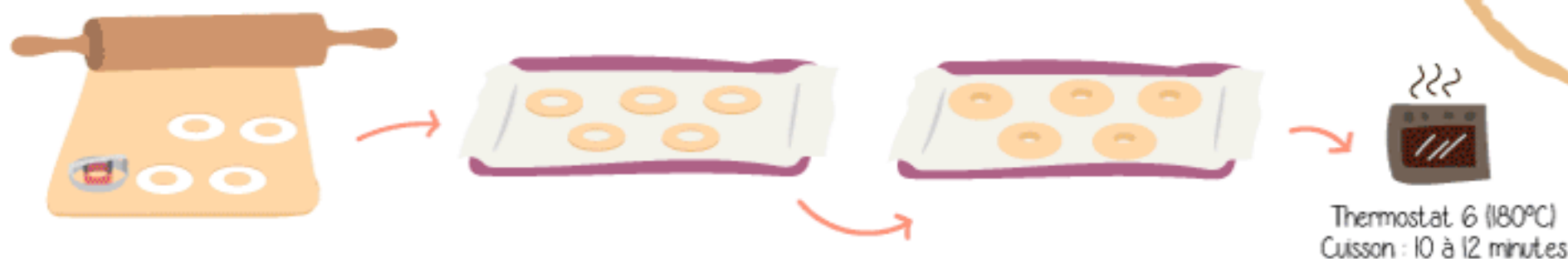
Donuts

c*mon
etiquette!

- 1 Mélangez tous les ingrédients, jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Laissez lever 1 heure 30.



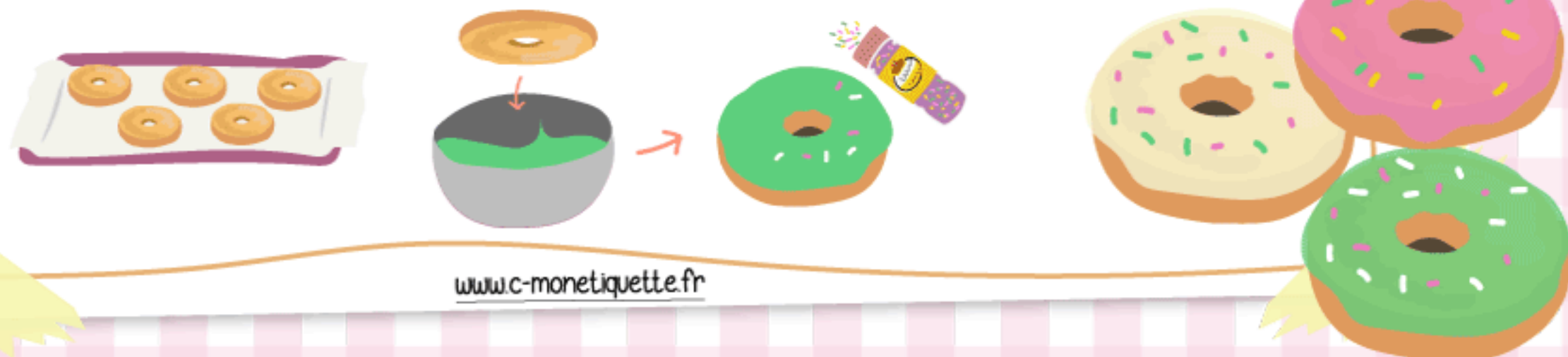
- 2 Étalez la pâte sur une surface farinée et détaillez des disques de 1 centimètre d'épaisseur avec un emporte-pièces donuts. Laissez lever 1 heure puis enfourner.



- 3 Pendant ce temps, préparez le glaçage : mélangez le sucre glace, un blanc d'œuf et le jus de citron. Une fois la préparation lisse et onctueuse, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire.



- 4 Une fois les donuts refroidis, trempez-les dans le glaçage et décorez-les avec des vermicelles de couleur. Laissez le glaçage se durcir avant de déguster.



ASTUCE

Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, utilisez un grand et un petit verre.