

🕒 Repos : 1h30 + 30min

🔥 Cuisson : 10 min

🕒 Prépa : 25 min

★ Difficulté : Moyen

Les Goûters du Mercredi

Les Donuts Moelleux au Four (Version Légère & Ludique)

L'activité parfaite du mercredi : Une version cuite au four, bien plus légère que les beignets frits, idéale à préparer et à décorer en famille !

Ingredients - Pâte à donuts

- 450 g de farine
- 80 g de sucre
- 180 ml de lait
- 2 gros oeufs
- 1 sachet de levure de boulangerie sèche
- 60 g de beurre (ramolli à température ambiante)
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

Les Ustensiles à Prévoir

- Un robot pâtissier
- Un rouleau à pâtisserie
- Un emporte-pièce rond (~10 cm) + un petit (~4 cm) pour évider le centre
- Des plaques à pâtisserie + papier cuisson
- Un linge propre
- Un fouet manuel
- Petits bols pour les glaçages
- Un petit pinceau de cuisine pour la décoration
- Cure-dents pour les détails

Préparation Pas-à-pas

1. L'activation de la levure : Faites tiédir la moitié de votre lait. Délayez-y la levure sèche et laissez-la s'activer pendant 10 minutes.

2. Le mélange sec : Dans le bol de votre robot, déposez la farine, le sucre, la pincée de sel et la vanille, puis mélangez brièvement.

3. Le pétrissage : Ajoutez les oeufs, le reste de lait, ainsi que le mélange lait-levure. Lancez le pétrissage puis incorporez le beurre mou. Laissez le robot travailler la pâte environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, souple et homogène.

4. La première pousse : Formez une belle boule, placez-la dans un saladier légèrement fariné et couvrez d'un linge propre. Laissez doubler de volume dans un endroit tiède pendant 1h30 à 2h.

5. Le façonnage : Dégazez la pâte sur votre plan de travail fariné. Étalez-la au rouleau sur environ 1 cm d'épaisseur.

Astuce Taille : Découpez des grands disques de pâte avec un emporte-pièce d'environ 10 cm, puis évidez leur centre avec une petite douille de 4 cm pour former vos donuts classiques.

Utilisez ensuite les chutes de pâte perdues et les petits ronds centraux pour créer de vrais "mini donuts". Les enfants adorent ce format mini !

6. La seconde pousse : Alignez vos donuts sur une plaque avec papier cuisson, recouvrez du linge et laissez lever 30 minutes.

7. La cuisson : Préchauffez à 180°C. Enfournez pour 10 minutes. Les donuts doivent rester très clairs pour garder tout leur moelleux ! Laissez refroidir complètement avant la décoration.

L'Atelier Décors & Créativité

Laissez les enfants exprimer leur imagination en s'inspirant de ces trois déclinaisons :

Option 1 : Le Glaçage Intense au Chocolat

Ingrédients : 100 g de chocolat noir, 40 g de beurre, 1 c. à soupe d'eau.

Méthode : Faites fondre le chocolat avec l'eau au micro-ondes. Incorporez le beurre hors du feu pour un rendu bien brillant. Trempez le dessus des donuts et parsemez de vermicelles multicolores.

Option 2 : Le Glaçage Royal Multi-Couleurs

Ingrédients : 200 g de sucre glace, 1 blanc d'oeuf, 2 c. à café de jus de citron, colorants alimentaires.

Méthode : Fouettez le sucre glace et le blanc d'oeuf, puis détendez avec le citron. Séparez dans des petits bols pour créer vos couleurs (rose, vert, bleu, jaune...). Trempez le dessus des donuts.

Option 3 : Petits Personnages en Pâte à Sucre Maison

Ingrédients : 150 g à 200 g de sucre glace, 12 g de blanc d'oeuf, 15 g de miel.

Méthode : Montez le blanc d'oeuf et le miel au fouet jusqu'à ce que ce soit mousseux. Incorporez le sucre glace petit à petit en pétrissant pour former une pâte malléable.

L'idée créative :

Transformez vos donuts en adorables petits personnages ou en animaux rigolos grâce à trois étapes simples à faire avec vos enfants:

1- Le modelage : Utilisez la pâte à sucre maison comme de la pâte à modeler. Laissez les enfants façonner de petits détails selon leurs envies: des oreilles de chat ou d'ours, des petits nez ronds, des noeuds, des cornes de licorne. Vous pouvez colorer la pâte à sucre avec du colorants.

2 - l'assemblage : Pour fixer vos petits décors en pâte à sucre sur le donuts, déposer simplement à l'aide de votre pinceau trempé dans l'eau ou un point de glacage sous votre élément. Posez -le sur le dessus du donuts, ça tient tout seul en séchant.

3 - Les expressions : Trempez la pointe d'un cure-dent dans votre glacage au chocolat fondu. Dessinez délicatement des petits yeux (endormis, ronds ou malicieux), des moustaches, des sourires ou des grimaces directement sur vos donuts.

Laissez parler l'imagination de vos petits artistes : oursons, petits monstres ou licornes...effet "Wouah" et fierté garantis au moment du goûter.