



Donuts au nid 'abeilles

Mise en place et préparation:
env. 1 h

Mise au frais: env. 1 h

Levage: env. 2½ h

Pour 10 pièces

50 g de caramels mous
(p. ex. All Butter Fudges,
Fine Food), hachés très
finement

50 g de sucre glace

300 g de farine

**50 g d'amandes mondées
moulues**

½ c. c. de sel

½ cube de levure
(env. 20 g), émietée

50 g de beurre, mou,
en morceaux

1 œuf, battu

env. 1 dl de lait, tiède

huile pour la friture

2 dl de lait

50 g de sucre

1 gousse de vanille,
fendue dans la longueur,
graines

2 c. s. d'amaretto ou de sirop
d'orange

3 feuilles de gélatine,
ramollies env. 5 min dans
de l'eau froide, égouttées

1 dl de crème

1. Mélanger les caramels et le sucre glace. En mélanger dans un grand bol 6 c. s. avec la farine et tous les ingrédients jusqu'à la levure comprise. Ajouter beurre, œuf et lait, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse, laisser doubler de volume env. 2 h à couvert à température ambiante.
2. Façonner la pâte en un rouleau, couper en 10 morceaux égaux. Façonner des boules, transpercer au centre avec le manche d'une cuillère en bois. Faire tourner légèrement la pâte autour du manche pour agrandir le trou et obtenir un anneau Ø env. 7 cm (bord extérieur). Laisser lever encore les anneaux env. 30 min à couvert sur du papier cuisson.
3. Remplir une cocotte d'huile jusqu'à ⅓ de sa hauteur, faire chauffer à env. 160° C. Plonger les anneaux par portions dans la friture avec une écumoire, laisser dorer env. 4 min en les retournant une fois.

Retirer les donuts, égoutter sur du papier absorbant. Parsemer les donuts encore très chauds avec le mélange sucre glace-caramels restant.

4. **Crème vanille:** porter à ébullition en remuant le lait avec le sucre, les graines de vanille et l'amaretto, éloigner la casserole du feu. Incorporer la gélatine au lait, passer au tamis dans un bol, laisser refroidir. Réserver la crème à couvert au frais jusqu'à ce que le bord commence à prendre (env. 30 min). Lisser la crème vanille, fouetter la crème en chantilly, incorporer délicatement, réserver env. 30 min à couvert au frais. Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 2 mm). Partager les donuts dans l'épaisseur, garnir de crème.

Pièce (1/10):

389 kcal, lip 23 g, glu 38 g, pro 7 g