



# Do Nuts

## INGREDIENTS :

25 gr de levure fraiche

280 ml d'eau tiède

2 cs de sucre fin

460 gr de farine

1 cc de sel

2 cs de margarine parvé



## PREPARATION :

Dans le robot, mélanger tous les ingrédients (comme une pâte à Halla).

Laisser lever pendant une heure,

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 cm. Puis couper des disques à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce rond.

Faire un trou au milieu.

Laisser lever  $\frac{3}{4}$  d'heure sur une surface farinée.

Les donuts vont prendre du volume, ils sont prêts à être frits à 180°C

Faire frire sur chaque côté 3 minutes, égouttez les.

Préparer une ganache et l'étaler sur les beignets avec en décoration des vermicelles au tout autre garniture.