

DONUTS LICORNE



UNE VERSION TELLEMENT KAWAÏ DU CÉLÈBRE DONUTS

Voici la recette des Donuts licorne de Tête à modeler. Le Donut est un beignet qui nous vient des Etats-Unis. C'est un dessert sucré très apprécié des enfants. Voici une version licorne ! L'idéal pour un anniversaire sur le thème des licornes ou pour un goûter sur ce thème.

LES INGRÉDIENTS POUR UN DONUTS LICORNE :

POUR LE BEIGNET :

3 oeufs 115g de sucre 35g de beurre fondu 240g de farine 1 càc de vanille 170g de lait

POUR LA DÉCO :

1 blanc d'oeuf 2 càc de jus de citron 200g de sucre glace Crayon alimentaire noir Pâte à sucre blanche

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOTRE DONUTS :

PRÉPAREZ VOTRE PÂTE À DONUTS

Préchauffer votre four à 180°

Fouetter le sucre et les oeufs

Ajouter la vanille, la farine, le beurre fondu et terminer par le lait

Verser la pâte dans les moules à Donuts

Enfourner pour 18 minutes

PRÉPARER LE GLACAGE :

Fouetter le blanc d'oeuf et le sucre glace dans un bol et ajouter le jus de citron pour obtenir le glacage.

Tremper les donuts froids sur une face dans ce glacage. Retirer le surplus en penchant votre Donuts.

Laisser sécher 2H à température ambiante.

DÉCOREZ VOTRE PÂTE À DONUTS :

Mouler une corne et des oreilles de licorne dans la pâte à sucre. Dorer le milieu des oreilles et la corne à l'aide d'un pinceau alimentaire et de la poudre alimentaire.

Coller les roses, perles et autres décorations en sucre

Dessiner les yeux avec un crayon alimentaire noir

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr

