

## Coffee cakes marbrés façon Donuts

### Ingrédients :

#### Préparation de la pâte neutre

- 4 œufs
- 130 g de sucre cristal
- 75 g d'huile de tournesol
- 50 g de lait écrémé
- 150 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- 7 g de levure chimique

#### Préparation de la pâte au café

- 50 g de crème épaisse entière 30%mg
- 20 g de chicorée café soluble

#### Préparation de la pâte vanille-rhum

- 3 pointes de couteau de vanille en poudre
- 2 bouchons de rhum ambré ou brun



Moule 8 Donuts FLEXIPAN® INSPIRATION

### Préparation :

#### Préparation de la pâte neutre

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le moule 8 donuts sur la plaque alu perforée. Séparer les blancs des jaunes. Blanchir les jaunes et le sucre au fouet. Ajouter l'huile, émulsionner. Puis le lait écrémé, bien mélanger. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger énergiquement au fouet une fois les poudres incorporées. Fouetter les blancs assez fermes. Incorporer à la pâte en 2 ou 3 fois à la spatule. Diviser le pâte en 2.

#### Préparation de la pâte au café

Dans un petit récipient, mélanger ensemble la crème épaisse et la chicorée café soluble. Incorporer à la 1ère moitié de pâte neutre à la spatule. Réserver dans une poche à douille.

### Suggestion :

Il est possible de remplacer le café soluble par de la purée de fruits, du chocolat amer en poudre.

#### Préparation de la pâte vanille-rhum.

Dans la 2ème moitié de pâte neutre, ajouter la vanille en poudre et le rhum ambré. Mélanger à la spatule. Réserver dans une autre poche à douille.

#### Pour le dressage et la cuisson des donuts :

Dans chaque alvéole, dresser alternativement les 2 pâtes jusqu'à épuisement de la pâte. Cuire 20 minutes à 180°C (selon four). A la sortie du four, poser une 2ème plaque perforée sur les donuts. Retourner l'ensemble posé sur la grille ronde. Laisser refroidir avant de démouler en retirant le moule, les donuts se démoultent facilement et restent sur la plaque alu. Couvrir d'un torchon léger et propre pour garder le moelleux.

