

DONUTS AU SÉRÉ

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 2 moules à mini-donuts graissés

80 g de séré maigre

50 g de sucre

1 gousse de vanille, fendue dans
la longueur, graines

1 pincée de sel

1 dl de lait

3 c. s. d'huile de tournesol

150 g de farine

1 c. s. de poudre à lever

1. Pâte travaillée: mélanger dans un grand bol le séré et tous les ingrédients, huile comprise.

2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir les moules graissés.

3. Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer les moules, laisser tiédir un peu, démouler en retournant sur une grille, laisser refroidir.

Pièce: 48 kcal, lip 2 g, glu 7 g, pro 1 g

