

Donuts d'Halloween au four



La saison la plus effrayante de l'année est enfin de retour! Nous apportons notre contribution à cette atmosphère horripilante en confectionnant des donuts d'Halloween.

Des donuts au four? Ils ne sont pas frits d'habitude?! C'est exact, mais la version frite a, d'une part, besoin d'un peu plus de temps, parce que la pâte doit lever, et d'autre part, la cuisson à l'huile est une affaire plutôt grasse – et la pâte elle-même contient du sucre, du beurre et d'autres choses copieuses, ce qui représente déjà une bonne quantité de calories. Au niveau du goût, la version cuite au four fait davantage penser à un gâteau qu'aux donuts classiques et peut être décorée avec autant d'imagination que l'original.

Ceux qui souhaitent d'autres [recettes d'Halloween à préparer soi-même](#) trouvent dans le blog, entre autres, aussi des [spaghettis effrayants pour les enfants](#).

- 140 g de farine
- 1/2 cc de poudre à lever
- 1 cc de bicarbonate
- 25 g de cacao en poudre
- 1 œuf • 100 g de sucre
- 1 prise de sel
- 2 cs d'huile neutre
- 60 ml de crème acidulée
- 80 ml de lait
- 150 g de Candy Melts, orange
- 150 g de Candy Melts, lilas
- Chocolat, copeaux de chocolat, etc. pour la décoration
- Moule à donuts

1. Graissez un moule à donuts et préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Mélangez bien la farine, la levure, le bicarbonate et le cacao en poudre dans un récipient.
3. Dans une autre jatte, mélangez l'œuf avec le sucre, puis incorporez-y l'huile, la crème acidulée et le lait.
4. Mélangez les ingrédients secs avec les ingrédients humides jusqu'à ce que la masse soit homogène et sans grumeaux.
5. Versez la masse dans une poche à douille et remplissez le moule à donuts.
6. Faites cuire les donuts au four pendant 10 minutes, puis laissez-les refroidir complètement.

7. Ensuite, faites fondre les Candy Melts au bain-marie ou au micro-ondes et trempez-y la moitié du donut. Décorez avec des copeaux de chocolat ou laissez sécher et dessinez des toiles d'araignée avec chocolat de couverture.

Temps de préparation: environ 1 heure