



## Pink donuts



### INGRÉDIENTS

#### Pour 6 donuts

- 60 ml de lait
- 1 c. à café rase de sucre vanillé
- 25 g d'édulcorant à base de tagatose
- 40 g d'huile (neutre)
- 125 g de farine fermentante
- 1 œuf

#### Pour le glaçage

- 150 g de framboises (surgelées)
- 35 g d'édulcorant à base de tagatose
- 1 c. à s. de jus de citron
- Framboises séchées (selon les goûts)

✓ 177 kcal

-20g  
de sucre\*

PAR DONUT

\* par rapport  
à une version sucrée

### PRÉPARATION

#### Pour les donuts

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Si vous ne disposez pas d'une forme anti-adhésive pour donuts, beurrer un moule.

Mettre le lait, la vanille, l'édulcorant, l'huile et l'œuf dans un bol. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter la farine et incorporer au mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien égale.

Répartir la pâte dans les 6 formes à donuts. Si vous n'avez pas d'un moule à donut, utiliser une douille pour former les donuts.

Enfourner les donuts environ 12 minutes et les laisser refroidir quelques minutes avant de les démouler. Les laisser refroidir complètement sur une claie à tarte.

#### Pour le glaçage

Mettre les framboises dans une petite casserole avec un filet d'eau. Essayer d'écraser les framboises à l'aide d'une cuillère en bois. Faire cuire les framboises à petit feu pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le résultat ressemble à de la confiture.

Passer les framboises au tamis pour retirer les grains et obtenir une purée concentrée.

Mettre une grosse cuillère à soupe de ce concentré de framboises dans un bol et y ajouter l'édulcorant et le jus de citron. Mélanger. Si le glaçage est trop liquide, ajouter encore un peu d'édulcorant et dans le cas inverse ajouter un peu de purée de framboises ou un peu d'eau.

Napper les donuts généreusement avec le glaçage. Garnir de petits bouts de framboises séchées.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu