

# "Schéi Feierdeeg" avec Chocolats du Cœur

## Donuts au four

🕒 environ 8 beignets (Ø 8 cm) 🕒 30 minutes  
+ 2 heures de repos

- 120 ml de lait tiède • 12 g de levure fraîche (ou 6 g de levure sèche)
- 500 g de farine • 200 g de crème aigre (30% de matière grasse)
- 60 g de sucre • 2 œufs (température ambiante) • 1 pincée de sel

### Pour le glaçage :

- 100 g de sucre en poudre • 1-2 c. à soupe d'eau, de lait ou de jus de citron • Colorant alimentaire (facultatif)

1 Chauffer le lait à feu doux et le verser dans un petit bol. Y dissoudre la levure en remuant. Dans un robot culinaire, mélanger avec le reste des ingrédients pendant environ 10 minutes. 2 Couvrir le bol d'un chiffon humide et laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé

(environ 1 heure). 3 Ensuite, bien malaxer la pâte, l'étaler jusqu'à obtenir une pâte de 1 à 1,5 cm d'épaisseur, découper des beignets ronds (Ø 8 cm, le trou central doit être de 2 à 3 cm) et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laisser lever les beignets pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le volume ait doublé. 4 Chauffer le four à 150°C. Cuire les beignets pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Placer sur une grille et laisser refroidir complètement. 5 Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le liquide choisi jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Cette masse peut être colorée avec du colorant alimentaire. Tremper les beignets dans le glaçage ou les enduire de glaçage et décorer à votre guise avec des éléments en pâte d'amandes, des amandes hachées ou de la noix de coco râpée.

Sur [www.kachen.lu](http://www.kachen.lu) vous trouverez la recette originale des beignets pour la préparation dans la friteuse !

Cette année, Chocolats du Cœur vous gâteront à nouveau avec de merveilleuses créations de Noël...  
... en cadeau ou à déguster soi-même.



❶ Tablette de chocolat pralinée Noël - mélange chocolat praline, 115 g pour 4,50 €

❷ 5 Pères Noël - mélange de chocolats, 80 g pour 3,95 €

❸ Boule de Noël en métal remplie de raisins secs enrobés de chocolat 50 g pour 5 €

❹ Fantaisie de Noël - mélange chocolat praline, 350 g pour 26,50 €

Vous cherchez un beau cadeau pour vos proches ? Dans la boutique-bar Chocolats du Cœur de Walferdange, découvrez notre gamme de produits à base de chocolat ainsi que les articles déco des Ateliers du Tricentenaire. L'équipe se fera un plaisir de vous accompagner dans votre choix et dans la composition de vos paniers-cadeaux individuels. Pour les grosses commandes, nous vous recommandons de commander à l'avance.



Ateliers du  
Tricentenaire

Chocolats du  [www.chocolatsducoeur.lu](http://www.chocolatsducoeur.lu)  
Bar à Chocolat 50, rue de Diekirch L-7220 Walferdange