**Mini-donuts au chocolat**

 **Pour 21 mini-donuts**

**Donuts :**
**- 1 œuf**
**- 85 g de lait**
**- 10 g d'huile**
**- 85 g de farine T 55**
**- 40 g de sucre**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 1 càc de cacao**
**- 40 g de pépites de chocolat**
**Glaçage :**
**- 100 g de chocolat** **- 40 g de beurre** **- 40 g de crème épaisse**
**- 20 g de pépites de chocolat (facultatif)**

**1 appareil à donuts, plaques graissées**

**Les donuts :**
Mélanger l'œuf, le lait et l'huile.
Ajouter en les tamisant, farine, levure, sucre et cacao et mélanger rapidement.
Incorporer les pépites de chocolat.
Remplir les empreintes à ras-bord  et fermer l'appareil.
Laisser cuire 3 minutes par fournée.
Décoller les donuts et les laisser refroidir sur une grille.
**Glaçage :**
Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
Ajouter la crème et remuer pour que le mélange soit lisse.
Ajouter éventuellement les pépites de chocolat.
Tremper une face des donuts dans le glaçage et les laisser durcir.