**Mini-donuts au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/10/Mini-Donuts-au-chocolat-DSCN0379_29917.jpg) **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.