



## Mes beignets sucrés

### Ingrédients:

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie Briochin
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf moyen
- 3 cuillères à soupe bombées de sucre
- 50 g de beurre
- huile pour friture
- sucre glace

### Préparation:

Dans une terrine, mélangez la farine et la levure avec une cuillère en bois.

Ajoutez le lait tiède et pétrissez 1 mn (si vous avez un batteur à pâte, utilisez-le)

Incorporez le sucre, le sel et l'oeuf, et pétrissez 10 mn jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine.

Ajoutez le beurre en 2 fois en pétrissant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (5 mn).

Recouvrez la terrine d'un torchon et laissez lever 60 mn dans un endroit entre 22 ° et 25°C.

Farinez votre plan de travail.

Sortez la pâte de la terrine, formez une boule bien ronde et déposez la sur le plan de travail.

Avec un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en formant un disque d'environ 30 cm de diamètre.

Découpez 16 disques avec un verre.

Recouvrez les d'un torchon, et laissez monter 40 mn.

Faites bouillir l'huile de friture dans une friteuse (5mn) et plongez-y les beignets 2 par 2. Faites les frire 30 sec de chaque côté.

Egouttez les beignets et saupoudrez les de sucre glace. A déguster chaud !