

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Beignets au four ~~



90 grs de lait

1 œuf

1 cs de vanille liquide

30 grs de sucre

200 grs de farine

30 grs de beurre mou

20 grs de levure de boulanger

Mettre la levure dans le lait tiédi dans la map

Laisser reposer 10 mn

Ajouter le reste des ingrédients

Programme pâte

Diviser le pâton en 8 morceaux

Façonner et laisser doubler de volume

(si la pâte est légèrement collante, mettre un peu de farine)

Badigeonner de jaune d'œuf et sucrer légèrement le dessus

Cuisson 8/10 mn à 180°

Une fois refroidis, fourrer de nutella ou de confiture  
avec une seringue ou en ouvrant les beignets en deux

Egalement délicieux nature !

\*\*\*