

Bienvenue chez Christhummm

~~ Beignets ~~

*On peut les farcir
de confiture ou de
compote avec une
seringue à
pâtisserie ou une
poche à douille*



Beignet

Pour environ 30 beignets

- 500 grs de farine
 - 100 grs de sucre
 - 80 grs de beurre
 - 3 oeufs
 - 150 ml de lait
 - une pincée de sel
 - 20 grs de levure fraîche de boulanger
 - Facultatif : un peu de fleur d'oranger
- Délayer la levure avec la moitié du lait tiède et une cuillère à soupe de sucre
 - Laisser reposer 15 minutes.

 - Mettre la farine, le sel, le sucre, les oeufs et le restant de lait dans la cuve du robot
 - Mélanger
 - Ajouter le levain et pétrir 2 minutes
 - Ajouter le beurre coupé en petits morceaux
 - Continuer à pétrir à petite vitesse pendant 8 à 10 minutes
 - Laisser lever 1 à 2 heures dans un endroit chaud
 - Étaler légèrement la pâte sur un plan de travail fariné
 - Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte pièce de 5 cm environ
 - Couvrir et laisser à nouveau lever 30 à 60 minutes
 - Faire frire les beignets en les retournant dès que la première face est dorée
 - Egoutter sur du papier absorbant
 - Saupoudrer de sucre cristal ou de sucre glace