

Beignets fourrés

Ingredients
1 oeuf
1sachet de levure boulangère
250g de lait
500g de farine
60g de beurre mou
1pincée de sel
60g de sucre

Étape de la recette

- Pour 24 Beignets -

Dans le bol mettre le lait et la levure 3 minutes/37C/vitesse 2

Puis ajouter l'oeuf, la farine, le sucre et la pince de sel 2 minutes/mode ptrin

Mettre le beurre en morceaux 4minutes/mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume dans le bol ça ira plus vite

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau

A l'aide d'un emporte pice de 8 cm dtailler 24 ronds

Laisser monter 1h

Faire chauffer l'huile 175C

Quand l'huile est chaude y plonger les beignets

Faire cuire, lorsque la 1re face est bien dor, retourner les bignets pour faire cuire l'autre ct

Prparer une assiette avec du sopalin pour goutter les beignets cuits

Puis les saupoudrer de sucre

Et les fourrer selon vos gots confiture, pte tartiner, compote ...

Pour les fourrer proprement utiliser la douille mise en description et une poche douille

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr