



Beignets fourrés

Ingredients

1 oeuf
300g de lait
1sachet de levure boulangère
60g de beurre mou
500g de farine
1pincée de sel
50g de sucre

Étape de la recette

- Pour 24 beignets -

Mlanger la levure dans le lait tiède

Lorsque la levure est dissoute y verser l'oeuf et mélanger

Ajouter la farine, le sucre, la pincée de sel et pétrir quelques minutes

Puis incorporer le beurre mou en pétrissant plusieurs minutes

Recouvrir la pâte d'un linge et laisser doubler de volume

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau

A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm découper 24 ronds

Laisser monter 1h

Faire chauffer l'huile 175°C

Quand l'huile est chaude y plonger les beignets

Faire cuire, lorsque la 1re face est bien dorée, retourner les beignets pour faire cuire l'autre côté

Préparer une assiette avec du sopalin pour goûter les beignets cuits

Puis les saupoudrer de sucre

Et les fourrer selon vos goûts : confiture, pâte à tartiner, compote ...

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