

LES SUPER BEIGNETS DE CARNAVAL

Et si on cuisinait pour Mardi gras ?
C'est la parfaite occasion pour se régaler avec des beignets ! Un régal pour les petits et grands... gourmands !



INGREDIENTS pour 6 personnes :

500g de farine tamisée
80g de sucre en poudre
100g de beurre mou
5 œufs
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Huile de friture
Sucre glace



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 5 minutes



J'utilise
la casserole 20 cm

- 1 Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et le beurre dans un saladier. Ajouter les œufs préalablement battus et pétrir la pâte pour obtenir une pâte homogène. Former une boule, la placer dans un saladier, la couvrir avec un torchon et la laisser reposer pendant 1h.
- 2 Étaler la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur environ et la découper selon les formes souhaitées.
- 3 Faire chauffer l'huile de friture dans votre casserole et plonger chaque morceau de pâte dès que l'huile est chaude. Lorsque les beignets remontent à la surface, les retourner à la fourchette. Quand elles sont dorées, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 4 Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de déguster.