



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/37°C/vitesse 2

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

Mettre le beurre en morceaux 4minutes/mode pétrin

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau

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

Laisser monter 1h

Faire chauffer l'huile à 175°C

Quand l'huile est chaude y plonger les beignets

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

Préparer une assiette avec du sopalin pour égoutter 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