



Mes beignets tout ronds !

Ingrédients :

- 650-700g farine ordinaire (J'en ai mis 650 g)
- 20g levure fraîche de boulangerie (j'ai utilisé 2 sachets de levure de boulangerie Briochin)
- 2 oeufs
- 1 verre d'eau (140ml)
- 1 verre de lait (140ml) (J'ai pris du lait écrémé)
- 1/2 verre d'huile (60ml)
- 1 pincée de sel
- 40g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- sucre en poudre pour saupoudrer.

Préparation :

Dans une grande jatte, mélanger la farine, le sel et les sucres.

Creuser un puits au centre et y verser les liquides, la levure émietlée et les oeufs .

Mélanger à la spatule ou à la main ou encore dans le bol du robot (mon choix) jusqu'à formation d'une boule de pâte homogène.

Pétrir quelques minutes pour que la pâte devienne souple et élastique.

Couvrir et laisser lever 1h30.

Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, l'aplatir avec la paume de la main puis l'étaler délicatement avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1cm environ.

Découper des ronds avec un verre de 7-8cm de diamètre.

Couvrir et laisser lever 30min à 1h.

Faire chauffer l'huile: un petit bout de pâte plongée dedans doit remonter immédiatement sans dorer trop vite.

Faire frire les beignets dans la friteuse: Lorsque la première face cuit, aspergez d'huile le dessus, vous verrez alors le beignets gonfler et devenir tout rond. Dès qu'il est doré d'un coté, le retourner pour cuire l'autre face.

Egoutter dans le haut d'un couscoussier.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace, fourrer de confiture ou de nutella à l'aide d'une seringue à pâtisserie ou le must, mettre dans un sac en papier avec du sucre en poudre, refermer et secouer!! Je les ai fourré au nutella et au sucre en poudre.

Bon appétit !