

BEIGNETS

(Super moelleux)

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 30 gr de levure de boulanger
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 200 ml de lait
- 100 gr de beurre mou
- Une pincée de sel



Préparation !

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre puis laissez lever au chaud pendant 1h30.

Étalez la pâte et faire des disques à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce d'un cm d'épaisseur.

Laissez lever à nouveau 1h00.

Faire chauffer de l'huile (dans une casserole par exemple).

Plongez-y les disques de beignets pendant 3 mn.

Une fois cuits, les tremper dans le sucre en poudre.