

Beignets

Préparation : 20 min

Repos : 3 heures

Cuisson : 30 min

Quantité : 10

Ingédients

- 320 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 30 g de fécule de maïs
- 40 g de sucre
- 18 cl de lait (végétal!)
- 40 g de margarine (végétale!)
- 1 cl de vanille liquide
- 150 g de pâte à tartiner

Préparation

Faire fondre la margarine.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Mélanger la moitié du lait et la fécule de maïs.

Ajouter la vanille liquide.

Ajouter la margarine fondue.

Ajouter les liquides aux solides.

Ajouter le reste du lait.

Pétrir la pâte pendant 5 min.

Couvrir et laisser reposer pendant 1h30 min.

Étaler la pâte.

Former les beignets à l'emporte-pièce.

Laisser reposer pendant 1h30 min.

Faire cuire à la friteuse.

Enrober les beignets de sucre.

Fourrer les beignets de pâte à tartiner.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 29 septembre 2018

mimmydou.fr