



Beignets de carnaval

Recette: pour 6 personnes

Ingrédients:

- 1 kg de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de sel
- 4 œufs
- 120 g de beurre
- 40 g de levure de bière ou de boulangerie
- Zeste de citron
- 1 verre de lait
- Un mélange de cannelle et de sucre
ou sucre glace pour saupoudrer



Préparation:

1. Disposez la farine en puits et ajoutez les ingrédients les uns après les autres selon l'ordre indiqué.
2. Pétrissez bien cette pâte de manière à la rendre souple. Laissez-la reposer pendant 1 heure.
3. Roulez la pâte en une abaisse de 1 à 2 cm d'épaisseur. Découpez-y des ronds à l'aide d'un verre. Posez-les sur une serviette et laissez-les doubler de volume, 30 minutes environ.
4. Faites dorer les beignets dans une casserole d'huile chaude.
5. Egouttez-les et saupoudrez-les du mélange sucre et cannelle ou de sucre glace.
6. Pour finir... Vous pouvez les déguster naturels ou bien les fourrer de confiture, de Nutella ou encore de crème pâtissière, à l'aide d'une seringue ou d'une poche à douille munie d'un embout long.