



Recette de la pâte à beignet

- 125 grammes de farine
- 75 grammes de sucre
- 1 œuf
- 1 verre de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1/2 paquet de levure



1. Mettre la farine dans un saladier
2. Ajoutez l'œuf, le sel, le sucre si la préparation est sucrée et l'huile. Délayez progressivement en faisant peu à peu descendre la farine dans le mélange et, petit à petit, ajoutez le lait. La pâte doit être bien lisse et sans grumeaux.

« pour une pâte plus légère remplacer le lait par de la bière »

3. Laissez reposer la pâte pendant une bonne heure avec un torchon dessus.



4. Étalez la pâte sur une surface lisse.



5. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre découper des formes.

6. Faites frire les beignets dans de l'huile bien chaude. Une fois le beignet cuit d'un côté,



retournez-le. La cuisson du beignet dure entre 2 à 3 minutes.

7. Ensuite retirez les de l'huile et déposez les sur du papier absorbant pour retirer le surplus de graisse.



8. Saupoudrez de sucre glace
9. Il ne vous reste plus qu'à déguster.