

Mini beignets

15 minutes de préparation – 15 minutes de cuisson pour tous les beignets – 2 à 3 h de repos
Pour une trentaine de beignets

Ingrédients:

300g de farine
125g de beurre mou
80g de sucre
2œufs
1 pincée de sel
15g de levure de boulanger fraîche
12,5cl de lait



Préparation :

Réalisez un pàton en diluant la levure dans le lait avec 2 cuillères à soupe de farine (prélevées dans les 300g). Laissez gonfler pendant 1heure à température ambiante.

Faites un puit dans la farine, versez le pàton, les œufs, le beurre, le sucre et la pincée de sel. Travaillez la pâte au robot avec le pied pétrisseur pendant 15 minutes.

Vous obtenez une pâte molle qui accrochera légèrement aux parois du récipient.

Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume. (Entre 1 et 2h)

Faites chauffer un bain de friture à 180°C, utilisez une cuillère à soupe ou à café selon la taille désirée pour réaliser vos beignets. Plongez dans la friture jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egouttez dans du papier absorbant et saupoudrez de sucre en poudre tant qu'ils sont encore chauds. Servez sans attendre !

Remarque :

Ces beignets se conservent facilement 2 ou 3 jours.