

## BEIGNETS DE CARNAVAL



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 30*

### Ingrédients:

- 500g Farine
- 4 Oeufs
- 4 cs bombées Sucre
- 3 cs bombées Crème épaisse
- 1 pincée Sel
- 150g Beurre
- 20g Levure fraîche boulangère
- 25g Rhum
- 1 Huile de friture

### Préparation:

- Mettre le beurre, la levure, le sucre et le rhum dans le bol, Mélanger 5 min/ 80° / vitesse 3.
  - Ajouter la crème épaisse puis mélanger 10 sec / vitesse 5.
  - Enclencher la vitesse 5, puis ajouter l'un après l'autre les oeufs, une fois le dernier oeuf inséré laisser tourner encore 20 secondes.
  - Ajouter la farine pétrir 5 minutes.
  - Laisser reposer 1 h dans un saladier recouvert d'un torchon.
  - A la fin du temps de pose : Former des pâtons, les étaler à l'aide d'un rouleau de pâtisserie puis avec une roulette découper les beignets. (l'épaisseur doit être de min. 4 mm. )
  - Plonger les beignets dans l'huile bien chaud. Les cuire des deux côtés qu'ils soient bien dorés.
- Poser les beignets sur un papier ménage puis absorber le max d'huile