

BEIGNETS BRÉSILIENS à LA CANNELLE



Temps de préparation: 25mn - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 40

Ingrédients:

- 350g Lait concentré sucré
- 40g Beurre
- 3 Oeufs
- 360g Farine de blé
- 2cc Levure chimique
- pour la friture Huile végétale
- Saupoudrer Sucre & Cannelle

Préparation:

- Mettre 350g de lait concentré sucré, 40g de beurre, 3 œufs, 360g de farine et 2cc levure chimique dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 6. Transvaser la pâte dans un récipient et laisser reposer 10 minutes environ.
- Pendant ce temps, mettre l'huile dans une poêle ou une friteuse et la faire chauffer.
- A l'aide de 2 c. à café, prélever de petites boules de pâte et les faire frire dans l'huile chaude et sur feu doux jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Poser ensuite les beignets sur une feuille de papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile. Servir ces beignets tièdes, roulés préalablement dans le sucre et la cannelle.