

BEIGNET CARNAVAL



Temps de préparation: 2h 30mn - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 40

Ingrédients:

- 500g Farine Blanche (Tamisée)
- 80g Sucre
- 100g Beurre mou
- 5 Oeufs
- 1/2 Zeste de citron
- 1/2 sachet Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 1l Huile de friture
- à volonté Sucre glace

Préparation:

- Placer dans le bol 500g de farine, 80g de sucre, 1 pincée de sel, 100g de beurre mou, le 1/2 sachet de levure chimique et le zeste d'un demi citron mélanger 1min/vitesse 5
- Battre 5 oeufs dans un récipient puis les rajouter dans le bol puis pétrir / 4 minutes
- Former une boule, la placer dans un saladier recouvert d'un film transparent puis laisser lever 1h
- Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (épaisseur environ 1/2 cm) Découpez la en forme de losanges et réalisez une incision au centre des losanges puis retournez un coin de la pâte dans le trou.
- Faire chauffer l'huile de friture et y plonger les beignets faire dorer les deux faces tout en les retournant sans cesse. gouttez les à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- Laissez refroidir et saupoudrer de sucre glace