

Beignet au four



5-6



Préparation : 2h10 | Cuisson : 9 min

Difficulté



Ingredients

- 120 ml de lait + 1-2 cas *
- 50 g de sucre
- 320 g de farine
- 20 g de beurre + 5 g
- 1 sachet de levure de boulangère sèche
- 1 œuf battu
- 2 pincées de sel
- Sucre glace
- Extrait de vanille (facultatif)

* Produit(s) issu(s) de La ferme



#goûter #beignet #carnaval

Préparation

Dans une casserole, faire tiédir le lait à feu doux avec le sucre et le beurre. Laisser chauffer jusqu'à ce que ce soit fondu puis retirer du feu.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure.

Faire un puit et ajouter l'œuf battu, le lait tiédi et l'extrait de vanille.

Pétrir à la main (ou au robot) pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte est un aspect souple et élastique. N'hésiter pas à ajouter de la farine si besoin.

Beignet au four



5-6



Préparation : 2h10 | Cuisson : 9 min

Difficulté



Préparation (suite)

Disposer la pâte dans un saladier recouvert d'un linge légèrement humide et laisser reposer pendant 1 h dans un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.

Fariner le plan de travail et dégazer la pâte en la pétrissant pendant quelques minutes et en enfonçant les paumes. Abaisser la pâte au rouleau en laissant 2 cm d'épaisseur. Façonner les beignets avec un emporte-pièce rond selon la taille désiré.

Déposer les beignets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et recouvrir d'un linge. Laisser reposer pendant 45 minutes.

Préchauffer le four à 185°C.

Avec un pinceau, badigeonner les beignets avec du lait. Enfourner pendant 9 minutes. Si nécessaire prolonger 1-2 minutes pour qu'ils soient dorés.

Une fois les beignets refroidis, recouvrir de beurre fondu et rouler-les dans du sucre glace.