

RECETTE BEIGNETS

BY MAG EN CUISINE



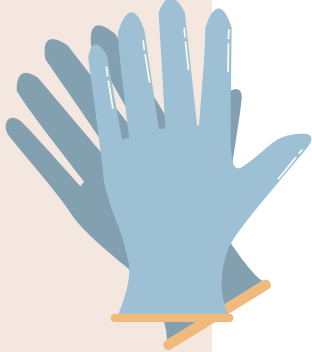


1. Mélanger la levure, les sucres et l'eau tiède.
2. Laisser mousser 10-15 min.
3. Ajouter l'huile, les œufs battus (en omelette),
4. Ajouter la farine d'un coup. Mélanger, ajouter le sel et pétrir 7 min.
5. La pâte est collante, c'est normal !
6. Former une boule sur un plan fariné et laisser lever 30-40 min à 40°C.
7. Dégazer, former des boules de 40 g, poser sur des carrés de papier sulfurisé.
8. Chauffer l'huile à 160°C (utiliser un thermomètre).
9. Frire chaque boule 4-5 min de chaque côté,
10. Poser sur du papier absorbant, puis garnir à votre goût.

RECETTE BEIGNETS

BY MAG EN CUISINE

Se munir :

- D'une bassine 
- 3 verres en plastique
- 1 fourchette 
- 1 cuillère à soupe 
- 1 paire de gants

Ingrédients par pers :

- 500 gr de farine 
- Levure Sèche
- 1 verre de sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 2 oeufs 
- 1 verre d'eau 
- 1/2 verre d'huile
- Sel

Ustensiles & Ingrédients

- 1 table
- 1 rouleau de Sopalin 
- 1 bouteille d'huile
- 1 kg de farine
- 1 kg de sucre
- 1 pot de pâte à tartiner
- 1 pot de confiture
- 1 paire de ciseaux 
- 2 fourchettes

