

Des croustillons de carnaval



la liste de courses

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 3 cuillers à soupe de sucre
- 375 ml de lait tiède
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- du sucre glace
- de l'huile pour la friture

Étape 1

Mélange la levure, le sucre et le lait tiède (idéalement à 37°C). Laisse reposer ce mélange 10 minutes.

Pendant ce temps, bats les œufs à l'aide d'un fouet.

Étape 2

Verse dans un grand bol la farine et ajoute une pincée de sel. Creuse une fontaine au centre et dépose la levure gonflée au lait. Travaille la pâte doucement.

Étape 3

Ajoute les œufs battus et travaille le tout pour obtenir une pâte lisse et molle.

Puis laisse reposer la pâte une heure, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 4

Fais chauffer l'huile dans la poêle. À l'aide de deux cuillers, forme des petites boules de pâte.

Plonge ces boules dans l'huile bouillante. Fais-les cuire 8 minutes environ en les retournant à mi-cuisson.

Étape 5

Sors les beignets de l'huile. Égoutte-les sur du papier absorbant.

Pour finir, saupoudre-les de sucre glace.