



BEIGNETS AU FOUR



Temps de préparation
1h



Temps de cuisson
15 min



Portions
6 beignets



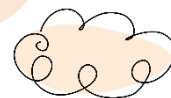
Difficulté
Facile



Type de plat
Beignet



Type de recette
Goûter/Dessert



Ingrédients

- 315 g de farine de blé T65
- 150 ml de lait demi-écrémé ou végétal
- 30 g d'huile d'olive
- 30 g de sucre complet
- 1 œuf
- 12 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure boulangère sèche
- 1 càc de vanille liquide

Dorure

- Lait

Dressage

- Eau
- Sucre

Fourrage

- De la pâte à tartiner
- De la confiture





Instructions

- Délayer la levure dans le lait tiède et laisser poser 10 min.
- Dans le bol de votre robot, mettre les ingrédients secs. Faire un puits et rajouter l'œuf, la vanille, le mélange levure/ lait et l'huile d'olive. Pétrir pendant 10 min.
- Laisser reposer la pâte à couvert pendant 1h.
- La pâte a doublé de volume. Sur une surface légèrement farinée, dégazer la pâte et former 6 boules de 92g environ.
- Placer ces boules sur une plaque sulfurisée, les couvrir et les laisser reposer pendant 30 à 45min. Les boules ont gonflé.
- Préchauffer le four à 180C.
- Badigeonner les boules avec un peu de lait.
- Les enfourner pendant 10 à 12min 180C.
- Laisser refroidir les beignets sur une grille.
- Lorsque les beignets sont encore tièdes, tremper les environ 10 secondes dans l'eau bouillante et les rouler dans une assiette de sucre.
- À l'aide d'une poche à douille, fourrer les beignets de pâte à tartiner ou de confiture.
- A vos papilles !

