

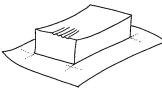






La recette des beignets de carnaval cuisson au four.

Les ingrédients

						
160 g de farine	25 g de sucre	10 g de beurre	2 oeufs	½ sachet de levure boulangère	60 ml de lait	1 pincée de sel

La réalisation

1



1. Faites tiédir le lait dans une petite casserole, à feux doux. Ajoutez le sucre et le beurre, laissez chauffer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient fondus.

2



2. Mélangez la farine, le sel, la levure dans un saladier à l'aide d'un fouet.

3



3. Faites un puits au centre. Ajoutez l'œuf et le lait tiède.

4



4. Pétrissez la pâte pendant 8 à 10 minutes. Laissez reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes (par exemple dans le four à 50 °) avec un linge humide au-dessus.

5



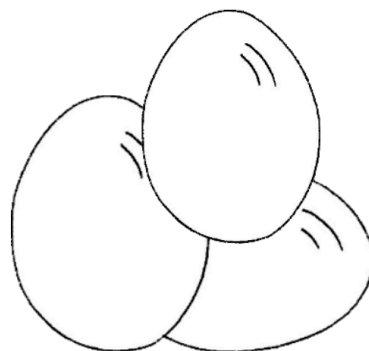
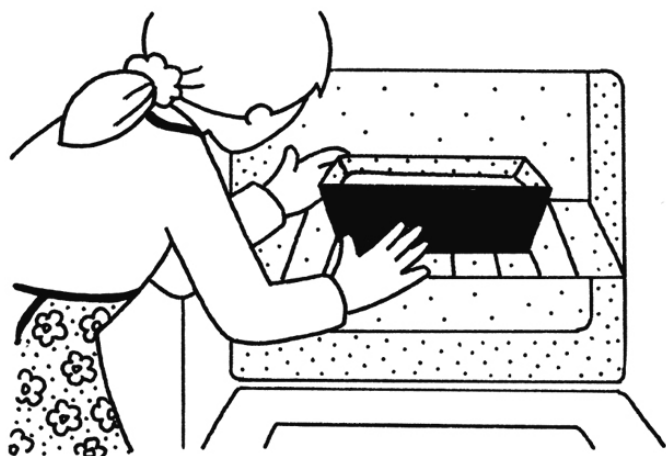
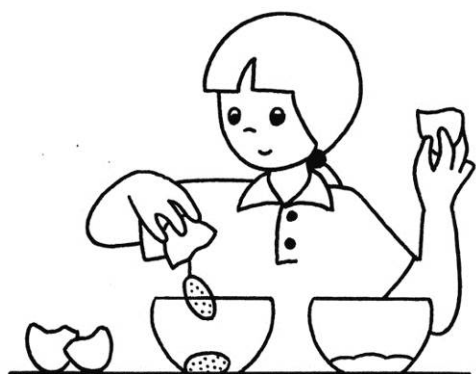
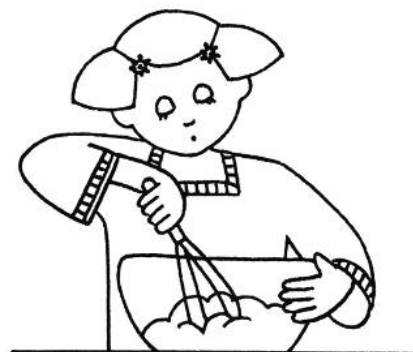
5. Pétrissez à nouveau la pâte pendant 3 à 4 minutes puis façonnez des petites boules de pâtes aplaties. Laissez poser à 50° encore 25 minutes.

6



6. Faites cuire 9 minutes à 180°. A la sortie du four badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez de sucre glace.

La recette des beignets de carnaval cuisson au four.



La recette des beignets de carnaval cuisson au four.

