

Trous de beignes aux pommes de terre



Temps de préparation: 30 min

Cuisson: 15 min

Réfrigération: 1 h

Rendement: 55 trous de beignes, environ

- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre blanc
- 625 ml (2 $\frac{1}{2}$ tasses) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de purée de pommes de terre nature froide
- 2 œufs
- Huile pour la friture
- Sucre granulé pour enrober (facultatif)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le lait et le vinaigre. Réserver.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate

2. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.

3. Dans un troisième bol, crémier le beurre avec la cassonade et la purée de pommes de terre. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer le mélange de lait en alternant avec les ingrédients secs. La pâte sera très collante. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer au moins 1 heure ou toute une nuit.

4. Préchauffer l'huile de la friteuse à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque de quelques épaisseurs de papier absorbant.

5. Sur un plan de travail généreusement fariné, étaler la moitié de la pâte à la fois à 1 cm (½ po) d'épaisseur, avec les mains. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm (1 ½ po) ou d'un petit verre à shooter, découper des disques de pâte.

6. Frire les trous de beigne, 6 à 8 à la fois, dans l'huile environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter sur la plaque. Si désiré, rouler dans le sucre pour les enrober. Laisser refroidir. Conserver dans un contenant hermétique environ 2 jours ou congeler et décongeler à la température ambiante.