

Beignes aux patates

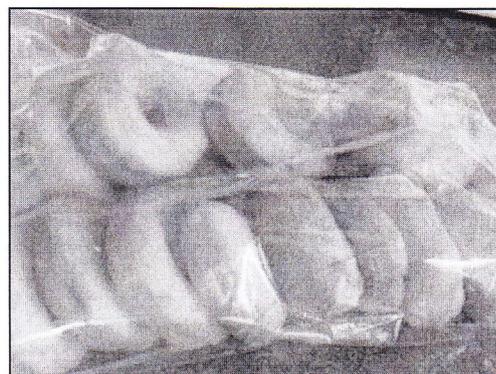
Préparation : 30 min

Cuisson : 1 min

Portions : 24

Cette recette est : Publique

Catégorie : Desserts



Ingrédients

2 tasses de pommes de terre cuites et pilées (sèches, sans beurre ni lait)

2 tasses de sucre

1 tasse de lait

2 c. à thé de beurre

5 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de vanille

3 1/4 tasses de farine

Muscade

Huile pour la friture

Étapes

Étape 1:

Mélanger la purée de pommes de terre, le sucre, le lait, le beurre et la vanille.

Étape 2:

Incorporer les ingrédients secs et bien mélanger, de sorte à obtenir une belle pâte homogène. Y aller avec les mains si nécessaire.

Étape 3:

Rouler la pâte pour qu'elle ait environ 1 cm d'épaisseur. Tailler à l'aide d'un emporte-pièce pour beignes et frire environ 1 minute de chaque côté dans l'huile à 325 °F.

Étape 4:

Bien égoutter sur du papier absorbant et laisser refroidir.

Commentaires

On peut mettre du sucre à glacer quand ils ont refroidi. Ils se conservent très bien au congélateur.

Recette par : Belle-Maman

bonjour

moi quand je fais ma recette de beignes ordinaires et bien je les trempe, quand je les sors de ma friteuse, dans le sirop d'érable. c'est vraiment très bon.