



Beignes infallibles

Catégorie : Desserts

Préparation : 1h30

Cuisson : 30 min.

Portion : 20

Niveau de difficulté : Moyen

Ingrédients

- 5 gros oeufs
- 5 c. à table de beurre
- 500ml de sucre blanc (2 tasses)
- 5 gouttes de vanille
- 5 c. à thé de poudre à pâte
- 5 tasses de farine blanche
- 5 c. à table de lait

Étapes

- Battre les oeufs avec le beurre. Ajouter le sucre et la vanille et battre jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- Ajouter une quantité de farine à la fois et ajouter un peu du lait. Brasser. Répéter l'opération jusqu'à utilisation complète des ingrédients.
- Déposer au réfrigérateur au moins une heure, à couvert.
- Abaisser (à environ 1cm d'épaisseur) la moitié de la pâte sur une surface enfarinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Éviter de trop travailler la pâte. Couper la pâte à l'aide d'un verre enfariné et d'un bouchon de boisson gazeuse (pour faire le trou).
- Lorsque la première "brassée" de beignes est faite, recommencer les dernières étapes avec l'autre moitié.
- Mettre de l'huile aux 2/3 dans une grande casserole ou une friteuse. Faire chauffer l'huile sur un feu moyen-vif sur la cuisinière ou suivre les instructions de la friteuse.
- Mettre 4 à 5 beignes à la fois et faire dorer. Lorsque le premier côté a pris une belle coloration, tourner les beignes à l'aide d'une baguette chinoise ou du manche d'une fourchette. Déposer sur un sac en papier brun ou une serviette pour faire égoutter.