RECETTES DU QUÉBEC

Recette Beignes sans trous

Auteur : recettes.qc.ca *Date de publication : 2002-12-12*

Photo : Kamik

Temps de préparation : **20 min**

Temps de cuisson : **40 min**

Temps total : **1h 0 min**

Portions : **18**

INGRÉDIENTS

1 oeuf
1/3 tasse sucre
1 c. à soupe beurre fondu
1 c. à thé vanille
1/2 tasse lait
2 1/2 c. à soupe farine tout usage
2 1/2 c. à thé poudre à pâte
1 pincée sel
Huile pour frire
Sucre à glacer pour décorer

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffer l'huile dans la friteuse à 375°F (190°C).

ÉTAPE 2

Dans un grand bol, battre l'oeuf pendant 1 minute.

ÉTAPE 3

Ajouter le sucre, le beurre fondu, la vanille et le lait puis battre 30 secondes.

ÉTAPE 4

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

1/2

ÉTAPE 5

Incorporer le mélange de farine au mélange de sucre. Mélanger.

ÉTAPE 6

Faire frire 1 grosse c.à soupe (15 g) du mélange à la fois dans la friteuse jusqu'à ce que les beignes soient dorés (environ 2 minutes).

ÉTAPE 7

Déposer sur du papier absorbant.

ÉTAPE 8

Saupoudrer de sucre à glacer ou de toute autre garniture de votre choix.

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

L'huile peut être remplacée par de la graisse.

2/2