

# BEIGNETS D'HANOUKA

## INGREDIENTS :

500 g de farine  
4 oeufs  
80 g de sucre  
un zeste de citron ou autre arôme  
un sachet de sucre vanillé  
75 g d'eau ou de lait  
75 g d'huile  
un cube de levure de boulanger ou 12 g de levure sèche  
une pincée de sel



## PREPARATION :

Dans le robot ou un saladier mettre tous les ingrédients + la levure délayée dans l'eau ou le lait tiède.

Il faut mettre de la farine jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.

Etaler la pâte sur un endroit plat et fariné au rouleau sur 2 cm d'épaisseur environ.

Prendre un verre de 7cm 1/2 et faire des ronds puis un verre beaucoup plus petit pour faire un trou au milieu.

Laisser reposer au chaud recouvert d'un torchon dans la cuisine fermée bien chauffée pendant 2 h.

Faire chauffer de l'huile dans une friteuse ou une poêle (prévoir 4 à 5 cm).

Mettre les beignets à cuire 30 s à une minute sur chaque côté. Prendre un plat, mettre du sucre en poudre, disposer au fur et à mesure les beignets en les retournant pour les sucrer.

Bon regal !!



<http://katarinetta.canalblog.com/>