

# Beignets fourrés

Ingrédients pour une 10 aine de beignets:

- 250 g de farine
  - 1 sachet de levure déshydratée
  - 35 g de sucre
  - 75 ml de lait tiède
  - 30 g de beurre
  - 1 œuf et demi (oui je sais c'est pas facile mais faire la recette pour 20 beignets c'est trop pour nous !!! alors 1 œuf et demi !!!)
  - 1 pincée de sel
- Pour le fourrage c'est selon vos goûts... compote, confiture, Nutella...



Bon comme d'hab, j'ai utilisé ma machine à pain pour réaliser la pâte (vous n'en avez pas, il faut donc tout pétrir à la main et laisser lever 1h).



Au bout d' 1h20 (c'est la MAP qui décide) ma pâte est bien levée. On l'étale sur un plan fariné sur une épaisseur d'environ 1 cm. Détailler les beignets à l'aide d'un emporte pièce (ou d'un gros verre, si comme moi, vous n'en avez pas !!)



Les déposer sur une plaque et laisser lever 1/2h. Les frire dans un bain d'huile à 180° en les retournant.



Les saupoudrer de sucre et les fourrer de compote, de confiture ou de Nutella... Et voilà un air de plage !!!

