



Mes beignets américains

Ingrédients :

- 550g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie (j'ai utilisé 2 sachets de levure Briochin)
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de clou de girofle
- 50g de graisse végétale
- 20cl de lait tiède

Préparation :

Dans le bol du robot, mettre la farine tamisée et la levure délayée dans 2 cas de lait tiède, bien mélanger le tout.

Faire un puits au centre, y mettre le sel, les sucres, les oeufs, les épices et la graisse végétale.

Mélanger le tout en augmentant de vitesse et en incorporant petit à petit le lait tiède.

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. La mienne était légèrement collante, j'ai donc fariné mes mains pour la bouler.

Laisser la pâte lever pendant 1H ou bien jusqu'à ce qu'elle double de volume. Cela m'a pris 1h30.

~~L'étaler sur 1cm et faire des donuts avec un emporte-pièce~~, ou bien faire des boules. J'ai fait des petites boules que j'ai placées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé lui-même fariné.

Laisser lever environ 30 à 40mn.

Faites frire les beignets et les retourner des 2 côtés. Saupoudrer de sucre ou fourrer de nutella, confiture ...