

BEIGNETS DE CARNAVAL

Pour beaucoup de beignets....

500 gr de farine

30 gr de levure de boulanger

80 gr de beurre ramolli

50 gr de sucre semoule

2 oeufs entiers à température ambiante

1/4 litre de lait à température ambiante

1 pincée de sel

Sucre + cannelle pour la finition

Dans une terrine, disposer en fontaine la farine et le sel. Ajouter la levure de boulanger au centre, la délayer avec le lait. Mélanger. Ajouter le sucre puis les oeufs, et enfin le beurre. Travailler bien la pâte.

Faire lever 2 fois, puis étendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur, et former les beignets (rond, triangle....)

Laisser à nouveau lever.

Plonger les beignets dans de la friture très chaude (180°C).

Lorsqu'ils ont gonflé et blondi sur un côté, les retourner. Les égoutter, les dresser sur une serviette et les poudrer d'un mélange de sucre et de cannelle (et oui nous sommes en Alsace !)