Chez Fabie

Beignets au four

Ingrédients pour 10 à 15 beignets :

- 400 g de farine
- 180 g de lait écrémé
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 1 cuil. à soupe de rhum

Préparation :

Faire tiédir le lait et diluer la levure avec une pincée de sucre. Laisser reposer 10 mn.

Verser la farine dans le bol du robot (ou dans un saladier) puis ajouter le reste des ingrédients. Mélanger à l'aide du crochet pendant 5 mn. La pâte sera molle et un peu collante.
Verser dans un saladier préalablement huilé, couvrir d'un film alimentaire et mettre à lever dans un endroit à l'abri des courants d'air. Laisser lever une heure.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Façonner les beignets à l'aide d'une cuillère à soupe et les déposer sur une feuille de cuisson. Enfourner et cuire 15 mn.

Vous pouvez les fourrer avec du Nutella ou de la confiture à l'aide d'une poche à douille (comme Lili).