

## Beignets au four

Pour 6 beignets :

- 90 g de lait
- 1 oeuf
- 1cs de vanille liquide
- 30g de sucre
- 200g de farine
- 30g de beurre mou
- 1 sachet de levure de boulangerie

Mettre les ingrédients dans l'ordre dans la MAP et lancer le programme pâte. (Vous pouvez aussi utiliser un robot).

Une fois la programme terminé, sortir le pâton et former 6 beignets (si la pâte est collante, la retravailler un peu sur le plan de travail avec de la farine jusqu'à ce qu'elle ne colle plus). Déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, couvrir avec un torchon et laisser lever 40 minutes.

Cuire les beignets 8 à 10 minutes à four chaud 180°C (un peu plus longtemps pour moi, 15 min).

Laisser refroidir puis fourrer au Nutella, à la confiture... à l'aide d'une seringue à pâtisserie ou en les ouvrant avec un couteau. Comme je n'ai pas de seringue à pâtisserie, j'ai fourré les beignets avant cuisson. Pour cela, j'ai aplati chaque boule de pâte (future beignet), j'ai déposé une noix de Nutella ou de confiture, j'ai refermé la boule de pâte en pinçant bien les bords pour bien les souder.

