

Gâteaux et Desserts/Beignets au four

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

8
30 Minutes

Note 4/5 (3 votes)



Les ingrédients

- 320g de farine
- 14g de levure fraîche.
- 12cl de lait entier + 2cuillères à soupe
- 20g de margarine fleurial
- 50g de sucre blanc skor cevital
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 oeuf et 1 pincée de sel
- Un peu de margarine Fleurial + sucre (pour la finition).

Préparation

- Faire tiédir les 12cl de lait avec la margarine et le sucre dans une casserole.
- Laisser chauffer jusqu'à ce que le sucre et la margarine soient fondus. Puis, laisser légèrement refroidir.
- Dans un saladier, verser la levure et la farine, creuser un petit puits, y déposer l'oeuf, le lait tiédi, le sel et l'eau de fleur d'oranger et mélanger le tout.
- Pétrir 4-5min au robot ou à la main.
- Placer la pâte dans un bol fariné, recouvrir d'un torchon humide et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Jusqu'à ce que la pâte double de volume.

- Une fois levée, abaisser la pâte et former des ronds de 1,5 cm d'épaisseur.
- Placer sur une plaque qui va au four recouverte de papier cuisson. Recouvrir le plateau d'un torchon propre et laisser la pâte à beignets, reposer pendant 30 min.
- Préchauffez le four à 190° puis badigeonner les beignets avec du lait puis enfourner le tout entre 9 à 12 min.
- Retirer les beignets du four une fois dorés.
- 5 min après la sortie du four, badigeonner les beignets de margarine fondue et enrouler-les dans du sucre.