

metro

Beignets chocolat et au café

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

18-20

DESSERTS

0:20

PRÉPARATION

0:08

CUISSON

0:28

TEMPS TOTAL

Ingrédients

Recette de beignet :

500 ml Farine tout usage non blanchie selection
(2 tasse)

125 ml Poudre de cacao selection
(1/2 c. à thé)

5 ml Bicarbonate de soude
(1 c. à thé)

7 ml Sel casher
(3/4 c. à thé)

125 ml Lait 2 %
(1/2 tasse)

125 ml Café colombien bien serré irresistibles
(1/2 tasse)

Préparation

Préchauffez le four à 350 degrés.

Graissez légèrement le moule à beignet (ou deux si nécessaire).

Dans un grand bol, mélangez la farine, le cacao en poudre, le sel et le bicarbonate de soude.

Dans un bol plus petit, fouettez les œufs, le lait, la vanille, la cassonade et l'huile d'olive.

Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien combiné. Incorporez le chocolat haché.

Versez délicatement la pâte dans le ou les moules à beignets, en remplissant chacun à moitié ou au 3/4.

Cuire au four pendant 8 min et laissez refroidir environ 5 min.

Retirez doucement les beignets chauds et laissez-les refroidir complètement.

Pendant ce temps faites le glaçage. Dans un bol moyen, sur une casserole d'eau frémissante, faites fondre complètement le chocolat.

Combinez le lait, la vanille et le café, puis mélangez au chocolat fondu. Salez.

250 ml Sucre brun foncé
(1 tasse)

2 Oeufs température ambiante selection

125 ml Huile d'olive pure selection
(1/2 tasse)

10 ml Extrait de vanille pure irresistibles
(2 c. à thé)

250 ml Chocolat noir 72% haché irresistibles
(1 tasse)

Recette de glaçage :

250 ml Chocolat noir 72% haché irresistibles
(1 tasse)

250 ml Crème (35 %)
(1 tasse)

30 ml Café colombien bien serré irresistibles
(2 c. à soupe)

10 ml Extrait de vanille pure irresistibles
(2 c. à thé)

1/4 Sel casher

Garniture : paillettes, boules décoratives en argent ou en or

Laissez reposer le mélange de chocolat pendant 10 min jusqu'à l'obtention de la consistance du glaçage.

Trempez le dessus des beignets dans le glaçage.

Saupoudrez de garnitures décoratives si vous en utilisez.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
