

*Caty*

Beignes à l'ancienne

PORTIONS

24 beignes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Ces beignes sont aussi bons que ceux de grand-maman. Nappés d'un **glaçage au chocolat**, vous n'aurez plus jamais envie de vous procurer ceux du commerce!

Ingrédients

830 ml (3 ☐ tasses) de farine
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
1,25 ml (1/4 de c. à thé) de muscade
1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
250 ml (1 tasse) de sucre
2 oeufs
180 ml (3/4 de tasse) de lait
2 litres (8 tasses) d'huile de canola

Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte, la muscade et le sel.
- À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre avec le sucre quelques secondes. Ajouter les oeufs et battre 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
- À l'aide d'une cuillère de bois ou d'une spatule, incorporer les ingrédients secs en alternance avec le lait jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Si la préparation est trop liquide, ajouter un peu de farine.
- Diviser la pâte en deux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la première boule de pâte jusqu'à une épaisseur de 1 cm (1/2 po).
- À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre de 7,5 cm (3 po) de diamètre, tailler 12 cercles. Avec un autre emporte-pièce de 2,5 cm (1 po), faire un trou au centre de chacun des cercles. Répéter avec le reste de la pâte.
- Dans une friteuse ou dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle atteigne 190°C (375°F) sur un thermomètre de cuisson.

- Cuire quelques beignes à la fois de 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Égoutter sur du papier absorbant. Laisser tiédir sur une grille.