

Beignes au sucre en poudre à l'ancienne

- La meilleure recette de beignes au sucre en poudre à l'ancienne!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
9 MIN

TEMPS TOTAL
19 MIN

PORTIONS
24

CALORIES
92

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre granulé blanc
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1/4 de cuillère à thé de muscade moulue
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse de **babeurre**
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- Vaporisateur à huile pour graisser les moules
- 1/2 tasse (125 ml) de **sucre en poudre** (sucre à glacer)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Bien graisser un moule pour douze beignets (ou 2 moules si vous en avez 2) avec votre vaporisateur ou du beurre.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle, la muscade et le sel.
3. Dans un petit bol, ajouter le babeurre, les œufs et l'huile végétale. Bien mélanger avec une fourchette.
4. Combiner les ingrédients secs et les ingrédients humides et bien mélanger avec une spatule.
5. Ajouter le mélange dans une grande poche à douille. Vous pouvez aussi transférer dans un sac ziplock dont vous coupez le coin.
6. Remplir les moules à la moitié ou au 2/3 en pressant sur le sac pour faire sortir le mélange.
7. Faire cuire pendant 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les beignets soient dorés.
8. Laissez refroidir pendant 5 minutes.
9. Recommencez pour les douze autres beignes si vous n'avez pas deux moules.
10. Trempez dans le sucre en poudre.
11. Se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

“ *La fameuse recette pour préparer les délicieux beignes au sucre à glacer du bon vieux temps ! Miam 🍩*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)