

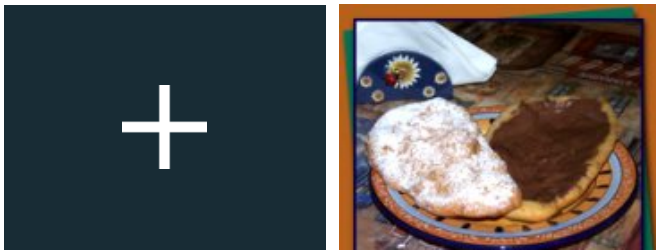
## QUEUES DE CASTORS MAISON

Catégorie	<a href="#">Queues de castor</a>
Thématique	Aucune thématique
Source	Aucune source
Évaluation	★ ★ ★ ★ ★

[Imprimer](#) 

### PHOTOS DE LA RECETTE

*Vous réalisez l'une de nos recettes? Partagez les photos de votre chef-d'œuvre culinaire sur notre site Web et courez la chance de gagner un magnifique tablier de Recettes Québécoises. Il y aura un tirage par mois.*



### INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse d'eau tiède
- 1/2 tasse de lait tiède
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2-1/2 tasse de farine de blé ou blanche
- 2-1/2 c. à thé de levure instantanée (levée rapide)
- 3 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 2 c. à table de beurre ou margarine
- 1 oeuf

### PRÉPARATION

- Dans un petit bol, mélanger l'eau, le lait et la vanille. Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et la cannelle. Ajouter le liquide au mélange de farine ainsi que le beurre et l'oeuf. Bien mélanger pour former une boule. Ajouter un peu de farine (environ 1/2 tasse) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur les doigts.
- Mettre une pellicule plastique sur le bol et le placer dans le four éteint, la lumière allumée, pendant 3 à 4 heures pour bien faire lever la pâte. Préchauffer de l'huile dans une friteuse à 375 °F.
- Séparer la pâte en 8 à 10 petites boules. Rouler chaque boule sur une surface enfarinée pour faire une forme ovale et plate (comme une queue de castor). Frire les pâtes, une à la fois, environ 1 minute de chaque côté.
- Pour servir, saupoudrer généreusement la surface de sucre, de cannelle et de sucre en poudre, ou bien garnir de Nutella ou de beurre d'érable. Amusez-vous avec les garnitures, tout est permis! Congeler le surplus de pâte non-cuite.
- **Au robot boulangeur** : Versez tous les ingrédients dans le robot boulangeur dans leur ordre d'apparition, puis activez l'appareil à la fonction pour «pâte» («dough»), qui préparera la pâte en 1h30.

### COMMENTAIRE DU CUISINER

Donne environ 8 à 10 queues de castors.

Les pâtisseries genre pâte à beigne font fureur à la Ronde et les zoos. J'en ai mangé pour la première fois à Old

