

750g

Sponsorisé

Beignets de Mardi Gras



15min



Facile



Bon marché

Par Negrita

Recette proposée par Negrita

Ingrédients

6 personnes

8 cl d'eau tiède

Sucre glace

3 oeufs

5 g de sel ou sel fin

Huile de friture

125 g de beurre

11 g de levure

500 g de farine

Préparation

Préparation : **10min**Cuisson : **5min**

1 Mélangez la farine, le sel et la levure. Incorporez les œufs, le beurre fondu et l'eau tiède. Mélangez et malaxez bien la pâte. Laissez-la reposer 1 heure au moins.

2 Etalez la pâte au rouleau le plus finement possible. Découpez ensuite la pâte en

triangles.

Faites frire les beignets 2-3 minutes dans l'huile très chaude. Posez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez de sucre au moment de servir.
