

zeste

Beignes dorés de grand-maman Jacqueline

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **12 beignes** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **37 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **12 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

LA RECETTE A UN RENDEMENT DE 11 BEIGNES ET 14 BOULES.

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, à température pièce

125 ml (1/2 tasse) de sucre granulé

1 gros oeuf

430 ml (1 3/4 tasses) de farine tout-usage

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue

125 ml (1/2 tasse) de lait 2 %

1 ml (1/4 c. à thé) d'essence de vanille pure

Huile de canola pour la friture

Les indispensables

Proposé par

Starfrit



Starbasix Moule d'aluminium antiadhésif 23x33cm (9x13")

4.99 \$ ~~6.99 \$~~

The Rock Plat de cuisson en céramique 9,5x13"

29.99 \$

Préparation

1. Crémer le beurre et le sucre dans un bol.
2. Ajouter l'œuf et mélanger à la mixette.
3. Combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade dans un bol et réserver.
4. Mélanger le lait et l'essence de vanille dans un autre bol et réserver.
5. Tout en battant doucement à la mixette, incorporer en alternance le mélange de farine et le mélange de lait au beurre fouetté. Quand la farine est presque toute ajoutée, arrêter la mixette et continuer de brasser avec une spatule en bois.
6. Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrir 1 minute pour que la pâte forme une boule.
7. Faire chauffer l'huile végétale à 375°F (190°C).
8. Rouler la pâte en un rectangle de 1 pouce d'épaisseur et, à l'aide d'un emporte-pièce à beigne, faire 11 beignes et 14 ronds (on peut reformer les retailles en boule et l'étaler à nouveau).
9. Quand l'huile est chaude, déposer quelques beignes à la fois et cuire 1 minute 30 secondes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (pour les ronds, ils n'auront besoin que de 2 minutes de cuisson au total).
10. Retirer les beignes de l'huile et les déposer sur un papier absorbant. Une fois les beignes refroidis, décorer selon votre inspiration!





**Ensemble de trois (3)
râpes à main**

9.99 \$

Acheter



**Ensemble de 6
glaçons en acier
inoxydable**

22.99 \$

Acheter

Découvrez les produits Starfrit

