

# Beignes au chocolat

- La meilleure recette de beignes au chocolat maison!



## Ingrédients :

*pour les beignes :*

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 2/3 de tasse (165 ml) de cacao
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait de beurre (0,25 %)
- 1/2 tasse (125 ml) de café fort, noir et refroidi
- 2 œufs, légèrement battus
- 6 cuillères à soupe de beurre fondu non salé
- 2 cuillères à thé de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 3/4 de tasse (190 ml) de pépites de chocolat semi-sucré, fondu et refroidi

*glaçage :*

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 1/3 de tasse de crème 35 %
- 1 cuillère à soupe et demie de sirop de maïs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 5/8 de tasse (160 ml) de chocolat noir coupé en petits morceaux

- 2 tasses et demie (625 ml) de **sucre en poudre**

*garniture :*

- Décoration à gâteau au chocolat

## Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Mélanger et mettre de côté.
3. Dans un autre bol, verser le lait de beurre (fondu), le café, les œufs, le beurre, le vinaigre de cidre et la vanille. Bien mélanger.
4. Combinez les deux bols et mélangez jusqu'à ce que ça soit homogène.
5. Ajouter le chocolat fondu et brasser.
6. Graisser légèrement une ou deux plaques à beignes. On fait environ 20 beignes.
7. Verser le mélange au 3/4 du moule à beignes. Répéter.
8. Faire cuire pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous puissiez insérer un cure-dent et qu'il ressorte propre.
9. Transférer les beignes et attendre qu'ils refroidissent.
10. Maintenant, faites le glaçage.
11. Dans un petit chaudron, mélanger tous les ingrédients sauf le sucre en poudre. Bien mélanger jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient fondus et homogènes. Ajouter le sucre en poudre, 1/2 tasse à la fois en mélangeant constamment.
12. Remplissez un plus gros chaudron avec environ 2 pouces d'eau et faites bouillir.
13. Déposez le chaudron du glaçage dans le chaudron d'eau bouillante. Diminuer le feu. Ça permet de garder le glaçage à la bonne température.
14. Trempez vos beignes dans le glaçage et saupoudrez de décoration à gâteau.
15. Mettre de côté pour refroidir pendant au moins 10 à 15 minutes.
16. Servir.

“

*Je n'ai jamais eu un énorme succès avec les beignes au chocolat, mais ceux-ci sont vraiment très très bons! Bon appétit :)*

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

