

Beignets de Carnaval



Ingrédients :

500 g farine

1/4l lait tiède

3 cuillérées à soupe de sucre

2 oeufs

1 cuillérée à soupe de kirsch

75 g de beurre

1 pincée de sel, 20 g de levure de bière (en poudre, pour pain et brioche par ex.)

mettre la farine sur un plan de travail ou dans une jatte, faire un creux et ajouter les ingrédients,

bien pétrir pour obtenir une pâte souple et aérée, laisser reposer (entre 1/2 h et une heure)

faire une abaisse d'environ 1 cm d'épaisseur et découper en carrés, losanges, ronds, étoiles.....

faire dorer dans une friture moyennement chaude, égoutter et saupoudrer de sucre (avec de la cannelle si vous souhaitez)

ou du sucre glace

vous pouvez manger ses beignets seuls ou accompagnés d'une crème,

bonne dégustation !

Recette : Ladyfée/ Blog : <http://ladyfeeatelier.canalblog.com/>
