

Beignets à la levure

Ingrédients secs

3 tasses de farine
1/4 tasse de sucre
1 pincée de sel
1 cu. à table de levure sèche

Ingrédients mouillés

4 jaunes d'oeuf battus
1/4 tasse d'huile végétale
1 tasse de barrière tiède

Préparation

- ✓ Mélanger les ingrédients secs
- ✓ Mélanger les ingrédients mouillés
- ✓ Incorporer le mélange mouillé dans le mélange sec
- ✓ Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une boule
- ✓ Pétrir
- ✓ Couvrir et laisser lever 1 heure
- ✓ Abaisser la pâte et façonner
- ✓ Laisser lever 1 heure
- ✓ Régler la friteuse à 375°F
- ✓ Frire 1 minute de chaque côté (4 beignets à la fois)
- ✓ Beignes doivent être dorés

Peut être mélanger à l'aide d'un pétrisseur

Glaçages

Glaçage au sucre

Ingrédients

3 tasses de sucre à glacer

1/2 tasse de lait

1/4 tasse de beurre température de la pièce

Préparation

- ✓ Mettre le sucre dans un bol
- ✓ Dans un chaudron, chauffer le lait
- ✓ Lorsque suffisamment chaud, ajouter le beurre et mélanger
- ✓ Ajouter les ingrédients liquides dans le bol avec le sucre
- ✓ Bien mélanger le tout
- ✓ À la sortie de la friteuse, tremper les beignets dans le mélange

Glaçage au miel

Ingrédients

2 1/2 tasse de sucre à glacer

1/4 tasse d'eau

2 c. à table de miel

Préparation

- ✓ Dans un petit bol, battre ensemble tous les ingrédients de la glace.
- ✓ Tremper les beignes encore chaudes dans la glace
- ✓ Placer sur un papier ciré.
- ✓ Servir chaud.

Glaçage au chocolat

Ingrédients

6 cu. à soupe de lait
3 cu. à table de beurre
2 cu. à soupe de graisse
2 tasses de sucre à glacer

Préparation

- ✓ Amener à ébullition le lait, le beurre et la graisse ensuite retirer.
- ✓ Ajouter le sucre à glacer et le cacao.
- ✓ Bien battre jusqu'à texture lisse
- ✓ Il faut que le glaçage soit un peu coulant.

Note.

Le lait peut être remplacé par la crème.

Glaçage à l'érable

Ingrédients

2 t (500 ml) de sucre glace
1/4 t (60 ml) de sirop d'érable
1 c. à thé (5 ml) d'essence d'érable
4 c. à thé (20 ml) d'eau

Préparation

- ✓ Dans un petit bol, mélanger le sucre glace, le sirop d'érable, l'essence d'érable et l'eau (au besoin, ajouter jusqu'à 1 c. à thé/5 ml d'eau pour obtenir un glaçage facile à étendre).
- ✓ Napper les beignes refroidis dans le glaçage.

Note

Vous pouvez préparer les beignes à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique, en séparant chaque étage de papier ciré. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.
(Dégeler à la température ambiante de 15 à 20 minutes s'ils sont congelés.)

Note

Pour les beignets fourrés, percer le côté du beigne à l'aide d'une baguette et tasser de droite à gauche pour faire l'espace voulu.
Ensuite, à l'aide d'une poche à pâtisserie, insérer la crème ou la confiture.