

Les beignes de Johanne

9 Œufs

3 $\frac{3}{4}$ Tasses de sucre

5 à 6 Tasses de Lait

1 $\frac{1}{2}$ Tasse de Beurre

13 $\frac{1}{2}$ Tasses de Farine

13 $\frac{1}{2}$ Cuillères à Thé de Poudre à Pâte

Sel

Défaire Le beurre en crème.

Ajouter la moitié du sucre

Ajouter les œufs et battre avec le reste du sucre

Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait.

La pâte doit être molle sans être trop collante.

Cuire dans la graisse de ??? ou du Crisco.