



Mes beignets au lait en forme de donuts

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 100 g de lait en poudre
- ~~Un œuf~~ je l'ai oublié donc à priori c'est facultatif ;o)
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Un sachet de sucre vanillé
- Un sachet de levure chimique
- Un demi verre d'huile
- Un sachet de levure sèche de boulangerie (Briochin)
- 30 cl d'eau tiède
- Huile pour friture
- Sucre cristallisé ou glace pour la décoration

Préparation :

Dans le bol du robot, mettre la farine, les sucres, l'huile, le lait en poudre, la levure chimique ainsi que l'oeuf.

Délayer la levure sèche dans un peu d'eau tiède prélevée des 30 cl. Creuser un puits au centre et y ajouter la levure.



Pétrir pendant 5 à 10 min. Former une boule, la mettre dans un saladier, couvrir avec un linge propre et laisser lever pendant une demi heure.



Une fois la pâte gonflée, la dégazer.

Sur un plan de travail bien fariné, aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau de pâtisserie. Couper des grandes rondelles à l'aide d'un verre par exemple et des petites rondelles à l'aide d'un bouchon de bouteille d'eau. (si vous avez un moule spécial, c'est encore mieux ;o)



Placer ces rondelles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis les couvrir et les laisser lever encore une autre demi heure.



Une fois gonflés, frire vos beignets dans un bain d'huile chaud mais pas bouillant car sinon ils vont dorer trop vite.



Les égoutter dans une passoire quand vous les sortez de l'huile.



Les saupoudrer de sucre cristallisé ou de sucre glace et bon appétit !