**Mini-beignets « boules de Berlin »**

Ingrédients : (pour 2 saladiers remplis)

- 400 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g beurre mou
- 20 g de levure fraîche en cube (ou un sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 2 petits oeufs
- 10 cl de lait tiède
- 1 pincée de sel
- Huile de friture

Glaçage :

- 100 g de sucre en poudre
- 1 CàS de cannelle

Recette :

Émiettez la levure fraîche dans le lait tiédi. Attention, si le lait est trop chaud, il va tuer la levure et votre pâte ne lèvera pas ! Mélangez la farine, le sel et le sucre. Mélangez et versez le mélange lait-levure. Ajoutez les oeufs entiers puis pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène, pendant 5 mn.

Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux à la fin. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et devienne souple et élastique.

Couvrez le bol du robot d'un torchon et laissez lever la pâte pendant 1h30 dans un endroit tiède. (A côté du radiateur, par exemple.)

Lorsque la pâte a doublé de volume, versez-la sur le plan de travail fariné. Dégazez la pâte. Étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement fariné sur une épaisseur d'un demi centimètre environ. Découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez les beignets au fur et à mesure sur des plaques de four recouvertes de papier sulfurisé, en les espaçant, car ils sont gonfler.

Couvrez les plaques de four avec des torchons et laisser lever les beignets pendant à nouveau 1h.

Cuisson :

Faites chauffer l'huile de friture et déposez les beignets dans l'huile chaude. Laissez cuire les boulettes d'un côté pendant 3-4 mn et lorsqu'elles sont dorées, retournez-les.

Sortez les beignets au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant puis dans un mélange sucre-cannelle.

Dégustez les beignets tièdes ou froids. Bien emballés dans du papier aluminium, ils se conservent très bien pendant 2 jours. Vous pouvez aussi les congeler. Il suffit de les passer quelques minutes au four pour qu'ils redeviennent tout frais.

Ils sont très faciles à faire, il faut juste attendre que la pâte lève, mais il n'y a rien de compliqué dans cette recette :)

***http://www.evacuisine.fr/***