Beignets du carnaval



Ingrédients pour 80 petits beignets environ :

* 500 g de farine
* 1 sachet de levure de boulanger
* 2 œufs
* 100 g de beurre
* 4 cuillères à soupe bombée de sucre en poudre
* 15 à 20 cl de lait
* 1 pincée de sel
* 1 cuillère a soupe d’eau de fleur d’oranger

Réalisation :

* Mélanger la levure de boulanger dans le lait tiède et réserver.
* Mélanger la farine, les œufs, le beurre ramolli, le sucre et l’eau de fleur d’oranger, ajouter le lait et la levure. Ajouter le sel en dernier.
* Former un pâton et laisser reposer 1 h recouvert d’un linge.
* Apres 1 h, dégazer le pâton, pétrir (très peu) et abaisser en un rectangle de 1 à 2 cm d’épaisseur.
* Faire des ronds dans la pate a l’aide d’un emporte pièce, les déposer sur une plaque farinée et laisser reposer 1 h
* Faites chauffer de l’huile et cuire les beignets, la cuisson est très rapide pour des petits beignets (moins d’1 min)
* Débarrasser sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre en poudre.