



RECETTE AVEC



BEIGNETS BERLINOIS

Préparation : 120 min

6 personnes

Cuisson : 5 min



BEIGNETS BERLINOIS

INGRÉDIENTS

- 625 g de farine Mélissa Nature
- 30 g de levure Boulangère
- 1/2 tasse de lait tiède
- 6 œufs entiers
- 125 g de sucre en poudre
- 185 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

1. Pesez 625 g de farine tamisée et réservez-en une tasse.
2. Délayez la levure dans une demi-tasse de lait tiède, et laissez pendant 10 min couvert pour conserver la chaleur.
3. Battez 6 œufs entiers en mousse, incorporez-y 125 g de sucre fin et, lorsque ce dernier est fondu, ajoutez une pincée de sel, une partie de la farine, la levure délayée, le reste de la farine et 185 g de beurre fondu.
4. Malaxez la pâte, foulez-la et battez-la en rajoutant petit à petit la tasse de farine réservée.
5. Laissez reposer la pâte sous un torchon pour qu'elle double de volume, étalez-la à 12 mm d'épaisseur et découpez-y des cercles à l'aide d'un verre.
6. Mettez les boules sur une planche farinée et laissez lever une seconde fois; puis après avoir retiré l'excédent de farine des boules, plongez-les par petites quantités à la fois dans la friture bouillante.
7. Lorsqu'elles sont bien dorées, égouttez-les et roulez-les immédiatement dans le sucre fin.
8. Servir tiède ou froid.