



Beignes Maison



INGRÉDIENTS :

- 2 ½ tasses de farine toute usage
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poudre de pâte
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufs
- 1 c. à table de beurre mou
- 1 tasse de lait
- ¼ c. à thé de muscade
- 4 tasses d'huile végétal pour la cuisson

PRÉPARATION :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et la muscade.
2. Dans un autre grand bol, mélanger le sucre, le beurre, les œufs, la vanille et le sel
3. Ajouter le mélange 2 au mélange 1 et y ajouter le lait. Bien mélanger le tout.
4. Préparer l'huile dans un chaudron en préchauffer celle-ci (feu plus ou moins à moyen).
5. À l'aide du distributeur à pâte de beigne, laisser tomber de la pâte dans l'huile.
6. Lorsque doré, retourner celui-ci pour faire doré le deuxième côté.
7. Retirer de l'huile lorsque les deux côtés sont dorés et que le beigne a gonflé.

Portion : donne environ 30 beignes

Recette tirée de Charlotte Auger