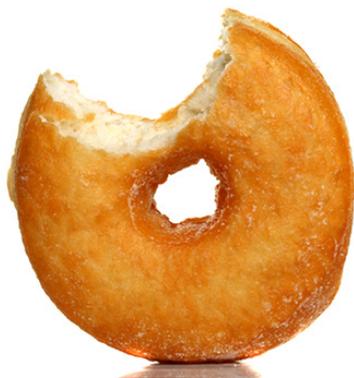


# metro

## Beignes à l'orange

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes



Sans noix et sans arachides

<b>24</b>	<b>0:30</b>	<b>0:15</b>	<b>4:45</b>
BEIGNES	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**45 ml**    Beurre  
(3 c. à soupe)

**250 ml**    Sucre  
(1 tasse)

**2**        Oeufs cuits

**875 ml**    Farine tout-usage  
(3 1/2 tasses)

**5 ml**        Macis en poudre ou muscade  
(1 c. à thé)

**20 ml**        Poudre à pâte  
(4 c. à thé)

**1 pincée**    De sel fin

### Préparation

Dans le bol du malaxeur, crémier le beurre et le sucre. Y ajouter les oeufs et mélanger à nouveau pour rendre le mélange en crème légère.

Incorporer la farine, le macis, la poudre à pâte et le sel. Mélanger à nouveau.

Dans un autre bol, mélanger le lait, le zeste d'orange et l'essence de vanille. Incorporer au mélange précédent.

Couvrir le mélange d'un papier film et laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.

Remplir une friteuse d'huile jusqu'au tiers. Chauffer l'huile jusqu'à 190 °C / 375 °F.

Abaisser la pâte à 1cm (1/3 po) d'épaisseur sur une surface légèrement enfarinée.

Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce à beigne lisse et huilé.

Plonger les beignes dans l'huile chaude.

Dès que les beignes remontent en surface, les retourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retirer de l'huile et déposer sur un papier absorbant.

**190 ml** Lait 2%  
**(3/4 tasse)**

---

**15 ml** Zeste d'orange  
**(1 c. à soupe)**

---

**5 ml** Essence de vanille blanche  
**(1 c. à thé)**

---

Source : Metro

---

## Mentions légales

### **Recettes sans noix et sans arachides**

Assurez-vous de bien lire les étiquettes des produits utilisés pour vérifier s'ils sont exempts de noix et/ou d'arachides et de bien vérifier si les produits portent la mention « Peut contenir des noix et des arachides ».

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---