

# metro



## Beignes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 17 Votes

4 | 0:30 | 0:05 | 0:50  
DOUZAINES | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

60 ml Graisse végétale ou beurre non salé  
(1/4 tasse)

500 ml Sucre  
(2 tasses)

3 Oeuf

2 Jaunes d'oeufs

1 Citron en zestes

500 ml Lait  
(2 tasses)

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

1 1/2 l Farine tout usage  
(6 tasses)

### Préparation

Dans un bol, battre le beurre et le sucre en crème. Incorporer les oeufs entiers et les jaunes. Bien mélanger pour faire pâlir la préparation. Incorporer au mélange les zestes de citron, le lait et la vanille.

Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte, le sel et la muscade. Incorporer ces ingrédients secs au mélange d'oeufs.

Couvrir la pâte et la laisser refroidir 15 minutes au réfrigérateur.

Abaisser la pâte (rouler pour étendre) pour obtenir 0,5 cm (1/4 po.) d'épaisseur sur une surface enfarinée, tailler et frire dans l'huile à 190°C / 375°F. Laisser refroidir.

Enrober au goût de sucre glace, de miel ou d'un mélange de sucre et de cannelle.

Source : Metro

### Mentions légales

**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.

**30 ml** Poudre à pâte  
**(2 c. à soupe)**

---

**5 ml** Sel  
**(1 c. à thé)**

---

**125 ml** Muscade  
**(1/2 c. à thé)**

---

Quantité suffisante d'huile de canola

---