

Quantité : **12 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **4 h 5 min**

Préparation **40 min**

Cuisson **40 min**

Repos **165 min**



Préparation

PÂTE À BEIGNES :

1. Dans un très grand bol, mettre la levure, le lait et le sucre, puis bien mélanger pour le dissoudre. Laisser mousser de 6 à 7 minutes.
2. Ajouter les jaunes d'œufs et le beurre et fouetter 30 secondes à l'aide d'un batteur à main.
3. Dans un autre grand bol, mélanger la farine, le sel, la muscade et la cannelle.
4. Incorporer les ingrédients secs au mélange liquide en trois fois, en mélangeant chaque fois juste assez pour mouiller les ingrédients secs. Au besoin, ajouter quelques gouttes d'eau pour que la pâte colle bien.
5. Déposer la pâte sur un plan de travail et la pétrir 5 minutes. Former une boule avec la pâte, la déposer dans un grand bol et couvrir d'un linge propre et humide. Laisser lever 2 heures.
6. Étendre la pâte en un cercle d'environ 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur et, à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, couper des petits cercles de 5 cm (2 po) de diamètre. Former une boule avec les retailles, étendre et répéter. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser gonfler 45 minutes.

CONFITURE DE FRAISES :

1. Dans une grande casserole antiadhésive chauffée à feu moyen-élevé, mettre tous les ingrédients et mélanger.
2. Porter à ébullition et réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la confiture soit épaisse et que les fraises soient bien molles. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.

BEIGNES FOURRÉS :

1. Dans une grande poêle à haut rebord, verser environ 5 cm (2 po) d'huile végétale et chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F).
2. Déposer les boules de pâte dans l'huile chaude, une petite quantité à la fois. Cuire environ 1 minute par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Déposer les beignes sur une grille, les laisser égoutter et les laisser refroidir 5 minutes.
3. À l'aide d'un couteau, faire une incision d'environ 2,5 cm (1 po) sur le côté de chaque beigne et les farcir d'environ 1 c. à soupe de confiture. Enrober de sucre en poudre et manger immédiatement !

PUBLICITÉ

Ingrédients

PÂTE À BEIGNES

2 c. à soupe de levure traditionnelle active

250 ml (1 tasse) de lait 3,25 %, tiède

1 c. à soupe de sucre

3 jaunes d'œufs

60 ml (¼ tasse) de beurre mou, coupé en dés

810 ml (3 ¼ tasses) de farine tout usage

½ c. à thé de sel

2 pincées de muscade moulue

2 pincées de cannelle moulue

Huile végétale (pour la cuisson)

Sucre en poudre (pour l'enrobage)

CONFITURE DE FRAISES

3 litres (12 tasses) de fraises fraîches, équeutées et coupées en gros morceaux

2 litres (8 tasses) de cassonade

Le jus de 1 citron 1/2

Le zeste de 1 orange