



Beignes maison



de L'épicerie

Préparation
30 min

Cuisson
8 min

Rendement
25 Beignes

Difficulté
Facile



INGRÉDIENTS

Œufs - 2

Sucre - 250 ml (1 tasse)

Lait - 250 ml (1 tasse)

Beurre fondue - 45 ml (3 c. à soupe)

Farine à pâtisserie - 1 L (4 tasses)

Muscade moulue - 2,5 ml (½ c. à thé)

Vanille - 2,5 ml (½ c. à thé)

Shortening (graisse végétale) - Quantité suffisante pour frire

CONTIENT :

Blé et triticale - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs - Soja

PRÉPARATION

1. Battez les œufs avec le sucre.
2. Ajoutez le lait et le beurre fondu.
3. Ajoutez la farine, 1 tasse à la fois.
4. Ajoutez la muscade et la vanille.
5. Étalez la pâte et formez des beignes avec un emporte-pièce.
6. Faites cuire les beignets dans le *shortening* environ 4 à 5 minutes de chaque côté.

