

# zeste

## Beignes sucrés

par COMMUNAUTÉ

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **40 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **10 min**



PUBLICITÉ

## Ingrédients

250 ml (1 tasse) de farine

250 ml (1 tasse) de lait

200 ml (3/4 tasse) de sucre en poudre

30 ml (2 c. à soupe) de levure chimique

5 ml (1 c. à thé) de sel

1 oeuf

125 ml (1/2 tasse) de beurre

Huile pour la friture

Cannelle

Sucre en poudre, pour décorer

## Préparation

1. Mélanger le sel, la levure, le sucre et la farine. Creuser un trou au milieu, ajouter le beurre, l'oeuf, le lait et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte.
2. Former des petites boules et les aplatir à la main. Faire ensuite un petit trou au milieu de chaque boule pour faire des beignes. Les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Les égoutter à l'aide de papier absorbant. Mélanger le sucre en poudre et la cannelle et en saupoudrer les beignets. Servir bien chaud.

## Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



The Rock Plat de cuisson en céramique 4x8"

16.99 \$

Acheter



Sous-verres en silicone

9.99 \$

Acheter



PUBLICITÉ

## Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans fruits de mer

Sans arachides Sans noix Sans poisson

Sans soya



**Ustensile Starfrit -  
Spatule en angle**

**4.99 \$**

Acheter

**Couteau à parer 3.5"  
avec étui affûteur**

**5.99 \$**

Acheter

---

Découvrez les produits Starfrit

