

# zeste

## Beignets à la confiture de framboise

par ANNA OLSON

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

Durée totale : **1 h 55 min**

Préparation **1 h**

Repos **45 min**

Cuisson **10 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

170 ml (2/3 tasse) de lait juste au-dessus de la température du corps

10 ml (2 c. à thé) de levure sèche

85 ml (1/3 tasse) de sucre

3 oeufs à température ambiante

875 ml (3 1/2 tasses) de farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, à température ambiante

125 ml (1/2 tasse) de sucre avec 1 ml de cannelle pour saupoudrer

125 ml (1/2 tasse) de confitures de framboises

### Bon à savoir !

Les beignets sont meilleurs le jour même de leur préparation.

### Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



### Préparation

1. Dans un bol, remuer légèrement le lait, la levure, le sucre et les œufs. Ajouter la farine, le sel et la muscade, puis mélanger à la main ou dans un mélangeur sur socle muni du crochet. Ajouter immédiatement le beurre, une petite quantité à la fois, et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Au mélangeur, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique (environ 5 minutes). À la main, lorsque la pâte devient difficile à remuer, la déposer sur une surface légèrement enfarinée et la pétrir jusqu'à obtenir une texture élastique. Placer la pâte dans un bol huilé, le couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever la pâte pendant au moins 2 heures ou la réfrigérer toute une nuit.
3. Déposer la pâte levée sur une surface légèrement enfarinée et la rouler pour avoir une épaisseur d'un peu plus d'un centimètre (1/2 po). Avec une forme à beignets ou un emporte-pièce de 8 cm (3 po), couper 12 beignets et rouler la pâte de nouveau si nécessaire.
4. Placer les beignets sur une plaque à cuisson tapissée de papier sulfurisé et la couvrir d'une pellicule plastique. Laisser la pâte lever pendant 45 minutes à température ambiante (si la pâte est froide, la laisser lever pendant une heure).
5. Verser l'huile dans une friteuse et suivre les directives du fabricant (ou dans une grande casserole remplie d'un maximum de 7 cm (3 po) d'huile). Faire chauffer l'huile à 350 °F (se servir d'un thermomètre à bonbons avec une casserole). Préparer une plaque à cuisson tapissée d'essuie-tout et placer une grille par-dessus. Avec une cuillère à trous, déposer prudemment les beignets dans l'huile, en laissant un espace 2,5 cm (1 po) entre eux.
6. Laisser frire pendant environ 4 minutes de chaque côté. Retirer les beignets avec la cuillère à trous et les déposer sur la grille pour les égoutter. Pendant qu'ils sont encore tièdes, les tremper dans le sucre et la cannelle, puis les remettre sur la grille pour qu'ils refroidissent complètement.
7. Pour garnir l'intérieur des beignets, mettre la confiture aux framboises dans une poche à pâtisserie munie de la douille à beignets (ou à éclairs). Insérer la douille dans le beignet et garnir d'environ 10 ml de confiture.



tranchant à lame droite

8.99 \$

7.99 \$

Acheter

Acheter



Bouteille avec paille - modèle ampoule

9.99 \$

Acheter



Planche à découper antibactérienne (16" x 10")

12.99 \$

Acheter

PUBLICITÉ

### Nutrition

-  Sans sésame
-  Sans moutarde
-  Sans fruits de mer
-  Sans arachides
-  Sans noix
-  Sans poisson
-  Sans soya

Découvrez les produits Starfrit

