

par ANNA OLSON

Quantité: 24 portions

(0)**Évaluer cette recette**

Durée totale : 32 min Préparation 20 min Cuisson 12 min



PUBLICITÉ

Ingrédients

Huile végétale pour faire frire

1 recette de pâte à choux

Sucre glace pour saupoudrer

Les indispensables

Proposé par







Couteaux à parer avec étui (4)

PRO Coupe-frites et cubes

11.99\$

29.99\$

Acheter

Acheter





Ensemble Moulin à

Poivre et Salière

The Rock Poêle 30cm (12")

12.99\$ 34.99 \$

Acheter

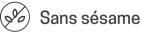
Acheter

Préparation

- 1. Verser environ 5 cm (2 po) d'huile dans une casserole, de manière à ce qu'elle n'en remplisse que le tiers. Faire chauffer l'huile à 350 °F (utiliser un thermomètre à bonbons ou à friteuse) ou utiliser une friteuse et suivre les directives du manufacturier.
- 2. Remplir de pâte à choux une poche en tissu (pas en plastique jetable) munie de la grosse douille étoilée. Faire des cercles de pâte sur des carrés de papier sulfurisé légèrement graissés et alisser les beignets dans l'huile avec prudence, pour éviter toute éclaboussure. Il est également possible de les déposer dans l'huile à l'aide d'une cuillère trouée.
- 3. Cuire dans l'huile pendant 5 minutes en les retournant au bout de 2½ minutes. Retirer les beignets avec une cuillère trouée et les déposer sur une plaque tapissée de papier absorbant pour qu'ils refroidissent un peu. Saupoudrer de sucre glace et servir.

PUBLICITÉ

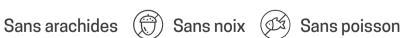
Nutrition















Sans soya

24/11/2020 Beignets | Zeste

Découvrez les produits Starfrit

X