



## Beignes à l'ancienne au chocolat blanc



PRÉSENTÉ PAR :

*Freddo*<sup>®</sup>

PORTIONS

**12 beignes**

TEMPS DE PRÉPARATION

**20 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**12 minutes**

---

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 338; protéines 4 g; M.G. 23 g; glucides 31 g; fibres 0 g; fer 1 mg; calcium 42 mg; sodium 66 mg

---

### Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 2 pincées de sel
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 1 œuf
- 80 ml (1/3 de tasse) de lait 2%
- 30 ml (2 c. à soupe) de chocolat blanc Freddo haché
- 2 litres (8 tasses) d'huile de canola

### Pour le glaçage au chocolat blanc:

- 150 g (1/3 de lb) de chocolat blanc Freddo coupé en morceaux
- 45 ml (3 c. à soupe) de crème à cuisson 15%

---

### Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte, la cannelle, la muscade et le sel.
- 2 À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre fondu avec le sucre et l'œuf dans un autre bol jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse.
- 3 À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer graduellement les ingrédients secs à la préparation au beurre en

alternant avec le lait et le chocolat haché. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Si la préparation est trop liquide, ajouter un peu de farine.

- 4 Sur une surface farinée, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 1 cm (1/2 po). À l'aide d'un emporte-pièce pour beignes, tailler douze beignes dans la pâte.
- 5 Dans une friteuse ou dans une grande casserole, chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 190 °C (375 °F) sur un thermomètre à cuisson. Si une casserole est utilisée, bien surveiller la cuisson pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.
- 6 Cuire quelques beignes à la fois de 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Égoutter sur du papier absorbant.
- 7 Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat pour le glaçage avec la crème. Remuer jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Garnir les beignes de glaçage.