



Trous de beignes au chocolat style Timbits

PORTIONS

de 40 à 50 trous de beignes

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

RÉFRIGÉRATION

2 heures

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Information nutritionnelle

Par portion (1 trou de beigne): calories 99; protéines 1 g; matières grasses 5 g; glucides 12 g; fibres 0 g; fer 0 mg; calcium 10 mg; sodium 27 mg

Ces trous de beignes à déguster avec ou sans glaçage feront assurément un malheur chez vous!

Ingrédients

- 2 litres (8 tasses) d'huile pour friture (canola ou arachide)

Pour les trous de beignes:

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 125 ml (1/2 tasse) de cacao
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel
- 180 ml (3/4 de tasse) de sucre
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu
- 2 oeufs
- 180 ml (3/4 de tasse) de lait 2%
- 60 ml (1/4 de tasse) de yogourt grec nature 0%
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

Pour le glaçage:

- 500 ml (2 tasses) de sucre en poudre
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème champêtre 35%
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la farine avec le cacao, la poudre à pâte et le sel.

- 2** Dans un autre bol, fouetter le sucre avec le beurre fondu à l'aide du batteur électrique. Incorporer les oeufs, le lait, le yogourt et la vanille en fouettant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3** Toujours à l'aide du batteur électrique, incorporer graduellement les ingrédients secs en fouettant à basse vitesse, sans trop mélanger. Couvrir et laisser reposer au frais 2 heures.
- 4** Au moment de la cuisson, chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une grande casserole jusqu'à ce qu'elle atteigne 150 °C (300 °F) sur un thermomètre à cuisson. Si une casserole est utilisée pour la friture, bien surveiller la cuisson pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.
- 5** Façonner des boules en utilisant environ 15 ml (1 c. à soupe) de pâte pour chacune d'elles. Faire frire quelques boules à la fois de 2 à 3 minutes dans l'huile, jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et cuites au centre. Égoutter sur du papier absorbant.
- 6** Dans un bol, mélanger les ingrédients du glaçage.
- 7** Tremper les trous de beignes dans le glaçage. Laisser figer.