

Queues de castor



par Soeur Angèle

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation
15 min

Cuisson
5 min

Rendement
6 portions

Difficulté
Facile



Une gourmandise à déguster bien chaude!

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

Eau - 125 ml (½ tasse), tiède

Sucre - 60 ml (¼ tasse)

Cannelle moulue - 2.5 ml (½ c. à thé)

Levure - 16 g (2 c. à soupe)

Huile végétale - 80 ml (⅓ tasse)

Oeuf - 1

Sel - 5 ml (1 c. à thé)

Farine tout usage - 750 ml (3 tasses)

POUR LA GARNITURE

Sucre - 125 ml (½ tasse)

Cannelle moulue - 5 ml (1 c. à thé)

CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Oeufs - Sésame - Soja

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

- 1.** Mélangez le sucre et la cannelle. Versez l'eau tiède dans un grand bol. Ajoutez le mélange de sucre et la levure. Laissez reposer 5 minutes.
- 2.** Dans une tasse, mélangez l'huile, l'œuf et le sel. Versez ce mélange dans la préparation précédente.
- 3.** Ajoutez au mélange la moitié de la farine et brassez 5 à 6 minutes. Ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol.
- 4.** Déposez la pâte dans un bol huilé et recouvrez-la d'une pellicule plastique. Laissez la pâte doubler de volume dans un endroit tiède.
- 5.** Abaissez la pâte en forme de queue de castor en faisant trois incisions dans le milieu de la pâte et faites cuire dans l'huile à 360 °F.
- 6.** Faites frire des deux côtés jusqu'à ce que les queues de castor soient dorées.

POUR LA GARNITURE

- 1.** Mélangez les ingrédients.
- 2.** Roulez chaque queue de castor dans la préparation de sucre et de cannelle.
- 3.** Consommez-les chaudes et servez-les avec un caramel maison.