

750g

Beignets au four maison



20min



Facile



Bon marché

Par Aurélie du blog [la cuisine de loli](#)

Des beignets lights, ça vous tente ?

Ingrédients

3 personnes

1 oeuf

90 g de lait

30 g de sucre

1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

250 g de farine

30 g de beurre

1 c. à c. de levure de boulanger sèche ou 12g de levure de boulanger fraîche

Garnitures au choix

Confiture

Sirop d'érable

Nutella Nutella

Miel

Matériel

Casserole

Four traditionnel

Saladier

Fouet

Rouleau à pâtisserie



Préparation



Préparation : **10min**



Cuisson : **10min**

- 1 Chauffez doucement le lait (pour qu'il soit tiède) et y diluez la levure avec une pincée de sucre. Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre fondu, le sucre et l'oeuf puis pétrissez la pâte.
- 2 Huilez un saladier et y déposez la pâte. Faites-la lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air.
- 3 Laisser lever une bonne heure. Elle doit doubler de volume.
- 4 Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 3 cm d'épaisseur. Façonnez 6 beignets et déposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson.
- 5 Laissez à nouveau lever pendant 30 minutes. Enfourez pour 10 minutes à 180°C.

6

Laissez-les refroidir et fourrez-les avec la garniture de votre choix !
