

Beignets au Four

Préparation : 1h30 dans la MAP ; 2 minutes au Cook'in®

Repos : 40 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients :

- * 90 g de lait
- * 1 œuf
- * 1 CS de vanille liquide
- * 30 g de sucre
- * 200 g de farine
- * 30 g de beurre mou (froid si vous faites la pâte au Cook'in®)
- * 1 sachet de levure de boulangerie



Préparation dans la MAP :

Mettez les ingrédients dans l'ordre dans la MAP et lancez le programme pâte.

Une fois le programme terminé, sortez le pâton et posez-le sur la ROUL'PAT®. Si elle est collante pour la travailler à la main, ajoutez de la farine jusqu'à ce qu'elle ne colle plus (pour moi presque 100 g).

Formez 6 beignets et déposez-les sur la SILPAT®. Couvrez avec une autre SILPAT® ou un torchon et laissez lever 40 minutes.

Faites cuire environ 10 à 15 minutes à four chaud préchauffé à 180°C (th.6).

Laissez refroidir puis fourrez-les à l'aide d'une seringue à pâtisserie à la confiture ou au Nutella®.

Préparation au Cook'in® :

Chauffez la levure dans le lait pendant 30 secondes à 40°C, vitesse 2. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et pétrissez la pâte pendant 2 minutes avec la fonction « pétrin ». Ajoutez un peu de farine, si le pâton reste trop liquide, et redonnez un tour de pétrissage.

Formez des pâtons et continuez comme pour la pâte préparée dans la MAP.

Source : <http://mamaisonpaindepices.over-blog.com/>