

BEIGNETS DE CARNAVAL



200 gr de farine (*j'ai doublé les proportions pour obtenir au final ces 2 plats*)

80g de maïzena (8cuillères à soupes rases)

3 oeufs

75g de beurre

4 cuillères à soupe de rhum

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 pincée de sel fin

1/2 sachet de levure chimique

1 zeste de citron

sucre glace

1 Mélangez dans une terrine, la maïzena, les sucres et le sel.

2 Ajoutez les oeufs un à un, puis le beurre ramolli, le rhum.

3 Les mains farinées, pétrissez le tout pour obtenir une pâte épaisse.

4 Ajoutez la levure et le zeste de citron râpé. Ne pas travailler la pâte trop longtemps.

5 Etalez la pâte mince sur une planche bien farinée.

6 Découpez toutes sortes de formes.

7 Plongez les beignets dans la friture chaude un à un, et retournez-les pour qu'ils dorent bien des deux côtés.

8 Lorsqu'ils sont bien égouttés, saupoudrez-les de sucre glace. Servez chaud ou froid.

ASTUCE : on peut remplacer le beurre par de la crème, j'ai testé et les beignets sont moins gras mais plus secs et croustillants !

Recette de mon vieux livre : 130 desserts en dessins d'Hélène Vincent mars 1978

16 mars 2011

<http://linou88.over-blog.com/>