

Beignets à la confiture (Boules de Berlin)



Ingrédients:

600g de farine

3 oeufs

environ 20cl de lait

4 cuillères à soupe de sucre (60g)

40g de beurre

1 cuil à café rase de sel

1/2 cube de levure de boulanger fraîche

Confitures: fraise, abricot, framboise

Sucre glace

Préparation:

- Casser les oeufs dans un verre mesureur et compléter avec du lait jusqu'à 375ml. Mettre tous les ingrédients de la pâte dans la cuve de la machine à pain et lancer le programme pâte. On peut aussi mélanger les ingrédients dans un robot pâtissier ou à la main. Il faut laisser lever la pâte environ 2 heures.
- Etendre la pâte sur le plan de travail fariné sur 1cm d'épaisseur. Découper des cercles avec 1 verre. Déposer les cercles sur un plateau. Couvrir d'un linge et laisser lever 1/2 heure à température ambiante.



- Faire chauffer l'huile et y déposer les cercles de pâte. Couvrir avec un couvercle et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis les retourner et laisser dorer le deuxième côté. Retirer les beignets dès qu'ils sont suffisamment dorés et les déposer sur du papier absorbant.
- Les fourrer de confiture lorsqu'ils sont encore chauds à l'aide de grosses seringues. Puis les saupoudrer généreusement de sucre glace!