

Beignets de la saint-Valentin

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 2 h**Cuisson** : 15 mn*Préparez Mardi Gras en pensant à la saint-Valentin et réalisez les beignets des amoureux !*

Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 0,5 paquet de levure chimique
- 1 cc d'arôme vanille
- 50 g de beurre
- 1 verre d'eau de vie de mirabelle

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Dans un saladier, versez la farine, la levure et les sucres et mélangez. Ajoutez le beurre tiédi, les oeufs, l'eau de vie et l'arôme vanille.
- 2 Mélangez rapidement tous les ingrédients afin de former une boule de pâte. Travaillez la pâte quelques minutes afin d'obtenir une pâte souple. Enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au moins deux heures dans le réfrigérateur.
- 3 Au bout de ce temps, étalez-la très finement. Plus la pâte est fine et meilleurs seront les beignets. Découpez la pâte en forme de coeur à l'aide d'un emporte pièce.
- 4 Mettez l'huile à chauffer et faites cuire vos beignets. Mettez-les, au fur et à mesure à égoutter sur du papier absorbant. Roulez-les dans un bol de sucre.
- 5 Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

