

Beignets en map



Dessert

Facile

Pour : 12 personnes

Préparation : 80 mn

Cuisson : 60 mn

Utilisez votre machine à pain pour réaliser ces délicieux beignets

Recette proposée par : Source : Mes recettes

Ingrédients

- 250 g de farine t45
- 1 oeuf entier
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre glace
- 0,5 cuillère à café de levure déshydratée
- 125 ml de lait
- sel

Préparation

- 1 Mettre dans la cuve l'oeuf, le lait, le beurre coupé en morceaux, le sel et les 3/4 de la farine.
- 2 Ajouter le sucre et la levure dans le reste de la farine et verser la farine dans la cuve.
- 3 Mettre la MAP sur le programme 'pâte' et laisser finir.
- 4 Lorsque la machine s'arrête, dégazer la pâte.
- 5 Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 millimètre et découpez des ronds avec un verre.
- 6 Fourrer les beignets avec du pralin, du nutella ou de la confiture.
- 7 Pour cela, faire un premier disque de pâte et mettre une cuillère à café de confiture et recouvrir d'un deuxième disque. Ne pas oublier de souder les bords après les avoir humidifiés. Laisser les beignets gonfler et les cuire.
- 8 Dans la friteuse, les beignets sont saisis. Ils doivent gonfler presque immédiatement.
- 9 Bien essuyer les beignets quand ils sortent de la friteuse.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

