

Beignets sucrés aux pommes de terre

Dessert **Moyen****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 4 h**Cuisson** : 15 mn

Zeppole dans le nord de l'Italie ou donuts à Naples, ces beignets ont une saveur qui fera l'unanimité !

Ingrédients

- 260 g de farine
- 120 g de pommes de terre
- 60 g de lait tiède
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel fin
- 1 sachet de levure de boulanger sèche

Préparation

- 1 Mettez votre levure à macérer 15 minutes dans un bol avec le lait légèrement tiédi. Faites fondre le beurre.
- 2 Dans un saladier, mélangez la levure, l'oeuf, le sucre, le sel et la moitié de la farine. Ajoutez alors les pommes de terre cuites à l'eau et réduites en purée, le beurre fondu et le reste de la farine. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du saladier et devienne souple.
- 3 Posez un torchon sur le saladier et laissez lever la pâte, pendant au moins 2 heures, dans un endroit à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.
- 4 Retravaillez rapidement la pâte et laissez-la lever encore 1 heure.
- 5 Au bout de ce temps, dégazez la pâte et étalez-la grossièrement sur votre plan de travail fariné. Découpez des formes rondes à l'aide d'un verre à moutarde.
- 6 Faites un trou au milieu du beignet avec votre doigt et faites tourner le beignet de manière à élargir le trou central. Laissez les beignets lever encore un peu pendant 30 minutes.
- 7 Faites cuire vos donuts dans un bain de friture en les retournant régulièrement en cours de cuisson.
- 8 Égouttez-les sur une feuille de sopalin et saupoudrez-les de sucre. 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

