

Ponchki (beignets polonais)



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

Ce sont des petites boules fourrées de confiture ou de chocolat.

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 85 gr de sucre
- 85 gr de beurre
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 1 sachet de levure de boulanger - (5gr)
- 1 pincée de sel
- 100 gr de sucre glace
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 l d'huile - neutre
- confiture
- carrés de chocolat - (quelques)

Préparation

- 1 Verser la farine dans un saladier et creuser un puits. Incorporer la levure diluée dans le lait tiède, mélanger. Ajouter les oeufs entiers, le sucre et le beurre fondu et une pincée de sel.
- 2 Travailler la pâte, la pâte doit coller aux doigts. Laisser monter la pâte pendant 2 ou 3 heures dans un endroit chaud sans courant d'air et recouvrir d'un linge.
- 3 Lorsque la pâte a doublé de volume retravailler avec un peu de farine et faire des petites boules. Faire un puit au milieu et mettre une cuillère à café de confiture ou un carré de chocolat
- 4 Reforme la boule, et laisser de nouveau reposer pendant 30 mn sur plan fariné.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une friteuse dès que l'huile est chaude plonger les beignets et laisser dorer 3 mn les retourner et faire dorer l'autre face. Les sortir et les laisser égoutter sur du papier absorbant.
- 6 Lorsqu'ils sont égouttés, saupoudrer de mélange de sucre glace et vanillé.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

