

BEIGNES (2)



Ingrédients :

1/2 tasse beurre
1 1/2 tasse sucre
3 oeufs
5 tasses farine tout usage
2 c. à soupe poudre à pâte
1 c. à thé sel
1/2 tasse crème 15%
1/2 tasse lait

Préparation :

Dans un bol, défaire le beurre en crème.

Ajouter le sucre et les oeufs, un à la fois, en continuant de battre entre chaque addition

Dans un autre bol, tamiser la farine. Ajouter la poudre à pâte, le sel

Dans un troisième bol, mélanger ensemble le lait et la crème.

Incorporer le mélange de farine au premier mélange en alternant avec le mélange de lait et de crème. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Déposer la pâte dans un papier ciré et laisser reposer environ 6 heures ou toute la nuit

Préchauffer la friteuse à 350°F (180°C).

Abaissier la pâte à environ 1/4 po. (0,5 cm) d'épaisseur et tailler à l'emporte-pièce

Cuire à pleine friture (à 350°F) pendant 1 minute de chaque côté

Portion :

Donne environ 4 douzaines