

Pâte à beignets

4 pers | 10 mn | 1 h 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de farine
- 50 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 100 g de beurre
- 2 sachets de levure de boulangère sèche
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- 1/2 c. à c. de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter le lait et la levure, faire chauffer pendant 2 min.
Ajouter un à un les autres ingrédients. Pétrir.

Etape 2

Retirer la pâte de le bol et la verser dans un saladier. La couvrir d'un torchon propre et la laisser lever au moins 1 h.

Etape 3

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper votre pâte avec un emporte-pièce de la taille et de la forme qui vous plait. Couvrir à nouveau et laisser lever dans la partie la plus chaude de la pièce pendant une 1/2 heure.

Etape 4

Faire cuire vos beignets dans une poêle avec de l'huile, ou dans une friteuse. Les déposer rapidement sur du papier absorbant puis dans un plat de service saupoudrer de sucre en poudre ou de sucre glace.