

BEIGNETS DE CARNAVAL



Ingrédients

10 œufs
100 gr de sucre
20 gr de sel
1 kg de farine
40 gr de levure fraîche
500 gr de beurre

- Mettre dans l'ordre dans le batteur : les œufs, le sucre, le sel, la farine et la levure. Pétrir 10min sur position 1.
- Rajouter le beurre ramolli. Pétrir 5 à 7 min position 1 puis maximum pour bien intégrer le beurre.
- Fariner le dessus de la pâte pour la décoller et former une boule. Mettre au réfrigérateur toute la nuit.
- Le lendemain fariner une plaque et vos mains. Récupérer la boule de pâte et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie (épaisseur 4 mm). Faire des découpes en forme de bateau avec une roulette à pâtisserie et pratiquer une incision au milieu.
- Faire chauffer l'huile. Les mettre un à un dans l'huile chaude et les retourner aussitôt qu'ils prennent une belle coloration. Les égoutter sur un papier essuie tout.
- Les rouler dans le sucre quand ils sont encore chauds.