

BEIGNETS AU FOUR sans friture



Ingrédients

pour environ 15 beignets

320 g farine
120 ml lait
30 g beurre
50 g sucre en poudre
1 œuf
1 sachet de levure boulangère en poudre
1 pincée de sel
+/- eau de fleur d'oranger pour le badigeonnage final



beignets au four nature / aux
pommes / au chocolat

Retrouvez recettes et
astuces sur le site

Les Kits Futés du Quotidien : <https://les-kits-futes-du-quotidien.com>

Préparation de la pâte



Lait tiède (maxi 37°C) +
beurre + levure boulangère



+ farine + sucre + sel + œuf



Pétrir et former une boule

1^{ère} levée



Couvrir et laisser lever 1 à 2 heures à
température ambiante, idéalement > 25°C

Formation des disques de pâte et 2^e levée



Abaisser pour chasser un max d'air.
Etaler sur environ 1cm d'épaisseur.
Former des disques de pâte à
l'emporte-pièce.
Laisser lever 45 minutes à 1heure à
température ambiante, idéalement
> 25°C.

Cuisson et finition

180°C pendant 8 à 12 minutes.

A la sortie du four, badigeonner d'eau
bouillante + eau de fleur d'oranger.
Après absorption : saupoudrer de sucre.

Fourrer les beignets de compote, de
pâte à tartiner, de confiture... Ou les
laisser nature.

