

BEIGNETS (Bofloto)

Ingrédients:

1 kg de farine

4 sachets de levure boulangère sèche ou 1 cube de levure boulangère

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de muscade moulu ou 2 sachets de sucre vanille

5 grammes de sucre en poudre (10 grammes si vous les dégustez nature)

70 cl d'eau tiède

1 litre d'huile (pour la friture)

Préparation:

1. **Si vous utilisez un cube**, mettez 25 cl d'eau tiède dans un bol y ajouté le cube(dissoudre le cube dans l'eau) et le sucre laissez reposer 15 minutes.

2. Dans un robot pétrisseur, mettez l'eau tiède restante et le mélange levure sucre. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et actionnez le robot jusqu'à ce que la pâte soit fluide. Laissez reposer 2, 3 heures maximum pas plus.

3. Chauffez l'huile dans une casserole, coupez la pâte avec les doigts et formez des boules(mettez de l'eau dans un récipients pour humidifier les doigts avant chaque prise de pâte pour ne pas qu'elle reste collée) .

Si vous utilisez la levure boulangère sèche(sachet), mélangez tous les ingrédients dans le bol pétrisseur et suivez les étapes.

Si vous n'avez pas le robot faites étape par étape:

Mettez d'abord l'eau tiède avec la levure, le sel, le sucre, la poudre de muscade ou sucre vanille bien mélanger. Ajoutez par petite quantité la farine bien battre à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte très fluide. Suivre les indications précédentes.

LES CONSEILS DE NINA: vous pouvez accompagner vos beignets de sucre en poudre, de Nutella et de confiture.