

BEIGNETS NATURE

- 1 oeuf
- 125 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de huile
- 1/2 sachet de levure chimique
- Huile de friture

Préparation

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre, l'oeuf et l'huile.
2. Pétrir à la main et ajouter le lait petit à petit tout en pétrissant, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
3. Ajouter de la farine si besoin.
4. Laisser reposer à couvert pendant 1 heure.
5. Étaler la pâte sur un plan de travail fariner et faire des formes de votre choix jusqu'à épuisement de la pâte. Cuire dans un bain de friture 5 minutes par beignet.