

BEIGNETS

Ingrédients :

- 1 œuf
- 100 g de farine
- 4 g. de levure chimique
- 20 g. de sucre
- 15 g d'huile
- 15 ml. d'anis
- Assez d'huile pour la friture
- Écorces d'orange et de citron
- Suffisamment de sucre pour saupoudrer

Préparation :

1. Battez avec le mixeur électrique l'œuf avec le sucre jusqu'à son volume double, environ 4-5 minutes. Ajoutez l'anis et l'huile et mélangez. Ensuite dans un bol ajoutez au mélange obtenu la farine et la levure et mélanger. La pâte ne doit pas devenir liquide et un peu collante.
2. Laissez reposer la pâte 1 heure recouverte d'un film à température ambiante. Après le repos, enduisez d'huile le plan de travail et les mains et faites des boulettes avec la pâte, d'environ 8-9 g.
3. Mettez d'huile à chauffer dans une casserole à feu moyen, ajoutez des bandes d'écorce d'orange et de citron pour aromatiser l'huile. Quand l'huile est chaude, commencez à faire les beignets et les mettre dans l'huile chaude, les faire dorer des deux côtés puis les poser dans un papier absorbant. Il est important de préparer une assiette de sucre pour saupoudrer les beignets au fur et à mesure qu'ils sortent de l'huile.