

# BEIGNETS AU SUCRE

## Ingrédients :

50g Sucre  
250g Farine  
3 Jaunes d'œufs  
1 càc Huile neutre  
1sachet Levure chimique  
du sucre pour l'enrobage  
1 pincée Sel  
25cl Lait

## Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre et la levure tamisée.
2. Creuser un puits et y verser les jaunes d'œufs et l'huile, puis le lait en 3/4 fois tout en mélangeant de façon à incorporer la farine petit à petit, cela évitera la formation de grumeaux.
3. bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
4. Laisser reposer 30min
5. Dans une casserole profonde ou une friteuse, verser l'huile jusqu'au 1/3 et la faire chauffer à feu vif.
6. Une fois l'huile bien chaude, ralentir le feu et faire cuire les boules formées avec la pâte, quelques beignets à la fois, pendant environ 2 minutes par côté.
7. Pour placer les beignets dans l'huile, j'ai utilisé une cuillère à soupe car la pâte reste assez liquide et ne peut être pétrie.
8. Une fois les beignets cuits, les poser sur une feuille de papier absorbant afin de retirer le surplus d'huile, puis les rouler dans du sucre en poudre.