



Ingrédients

Pour 12 beignets :

500 g de **farine**

200 ml de **lait**

100 g de **sucre**

1 cube de **levure** de 42 g
chacun

40 g de **beurre mou**

2 pincées de **sel**

1 **œuf**

2 **jaunes d'œuf**

Farine à rouler

Huile pour friture

Sucre à tourner

200 g de **gelée ou de confi-
ture (ex: gelée de framboises
ou confiture d'abricot)**

Préparation

Mettez la farine dans un bol, faites un puits au milieu. Chauffez le lait à température tiède, ajoutez le sucre et dissolvez la levure dans le mélange. Remuez et versez dans le puits. Mélangez avec un peu de farine pour faire une pré-pâte. Couvrez et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface.

Ajoutez le beurre, le sel, l'œuf et le jaune d'œuf à la farine et pétrissez le tout en une pâte lisse et élastique. Couvrez et laissez lever environ 45 minutes.

Pétrissez brièvement la pâte et étalez-la sur une épaisseur de 5 mm sur un peu de farine. Découpez des morceaux de pâte d'environ 6 cm. Placez sur un plat légèrement fariné et laissez lever dans un endroit chaud.

Chauffez la graisse à 160° C et faites frire les beignets par lots pendant 3 à 4 minutes. Dès qu'ils sont dorés d'un côté, retournez-les et terminez la cuisson de l'autre côté. Retirez, égouttez sur du papier absorbant et ajoutez le sucre en poudre.

Laissez les beignets refroidir. Mettez de la gelée de confiture ou de la marmelade dans une poche à douille et remplissez-en chaque beignet.

Bon appétit!