

BEIGNETS AU FOUR

Ingrédients :

2 oeufs

60 g de beurre salé

65 g de sucre

180 ml de lait

400g de farine

1 sachet de levure du boulanger OU un cube de levure fraîche

Sucre glace résistant à l'humidité.

PREPARATION

METTRE le lait et la levure dans le bol du thermomix. Programmer 2 min à 37°C/ vitesse2.

A la fin de la minuterie, **AJOUTER** la farine, le sucre et les œufs.

PROGRAMMER 2 minutes en fonction épi.

AJOUTER le beurre coupé en petits morceaux et remettre à nouveau 2 min en fonction épi.

SORTIR la pâte et la laisser reposer 10 min sur une plaque ou un plan de travail fariné.

Ensuite, **L'ETALER** sur 1 cm d'épaisseur environ et découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

J'ai utilisé un gros verre, et cela a très bien fonctionné également.

DEPOSER au centre d'un rond de la confiture, ou du nutella, ou de la compote... (Je salive déjà)

Humidifier les bords avec un peu d'eau et y déposer un 2ème cercle de pâte sur le dessus.

Bien **SOUDER** les bords en appuyant sur tout le pourtour.

DEPOSER vos petits beignets sur 1 plaque et laisser lever minimum 1 h sous un torchon.

PRECHAUFFER votre four à 180°C.

Avant d'enfourner, **BADIGEONNER** au pinceau du lait sur le dessus des beignets.

METTRE au four pour 10 min, sortir dès qu'ils commencent à dorer et laisser refroidir sur une grille.

SAUPOUDRER de sucre glace et déguster encore tiède...