

## Sfenj : Beignets marocains

### Ingrédients :

500 g de farine

2 c. à c de levure sèche ou 20 g de levure fraîche

1 c. à c de sel

1 c. à soupe de sucre

300 à 350 ml d'eau tiède selon la farine

Huile pour la friture

### Préparation :

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède avec le sucre, laisser quelques minutes jusqu'à ce qu'elle gonfle.

Ajouter la farine, le sel puis l'eau progressivement en pétrissant la pâte. Au final vous devez avoir une pâte très collante, d'une texture visqueuse et qui collent aux doigts (voir la vidéo).

Couvrir la pâte et laisser lever à l'abri des courants d'air pendant 3 heures au minimum, on peut même la laisser toute une nuit si on veut faire les beignets pour le petit déjeuner du matin.

Une fois bien levée, la pâte doit tripler de volume. C'est une étape nécessaire pour la réussite des sfenjs.

Chauffer un bain d'huile, mettre un peu d'eau dans un récipient. Mouiller à chaque fois vos mains avec cette eau avant de manipuler la pâte pour confectionner les sfenjs, cela évite que la pâte vous colle aux doigts. (Je vous conseille de regarder la vidéo pour voir comment confectionner ces beignets)

Faire frire les sfenjs dans de l'huile des deux côtés jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée

Servir les sfenjs bien chauds, saupoudrés de sucre ou avec du miel accompagnés d'un bon verre de thé.