



## CULTURE CRUNCH

### BEIGNETS 10 MINUTES : la recette facile

**Niveau de difficulté : facile**

**Temps de préparation : 10 min**

**Temps de repos : 30 min**

**Temps de cuisson : 15 min**

**Temps total : 55 min**

**Ingrédients : 6 personnes**

6 jaunes d'œufs
500 g de farine
100 g de sucre en poudre
2 sachets de levure chimique
500 ml de lait
10 ml d'huile
2 pincées de sel

#### Préparation :

- Dans un bol, mélanger la farine et la levure tamisées ensemble et le sucre.
- Faire une fontaine et y verser les jaunes d'œufs et l'huile, puis le lait en plusieurs fois tout en mélangeant de façon à incorporer progressivement la farine et éviter les grumeaux.
- Laisser reposer la pâte 30 min à température ambiante.
- Faire chauffer l'huile à feu vif dans une friteuse ou une grosse casserole.
- Réduire le feu, déposer avec une cuillère et faire cuire les beignets environ 2 min de chaque côté.
- Poser sur du papier absorbant et ensuite rouler dans du sucre en poudre.
- Servir.
- Déguster !