



Recette des beignets de Hanoucca

Ingrédients :

pâte à beignets

600 g de farine
1 œuf
50 grs de levure de boulanger
2 cç soupe d huile
de l' eau petit à petit
une pincée de sel

bain de friture : un demi litre d' huile
miel ou sucre en poudre



Ustensiles .

Poêle à friture
Bol
2 fourchettes
une cuillère à soupe
Une passoire
Papier absorbant
papier sulfurisé

Préparation :

Délayer la levure dans un peu d' eau tiède, ajouter la farine, l'huile, l'œuf et mélanger en ajoutant l' eau petit à petit pour avoir une pâte souple et molle .

Pétrir à la main ou au robot, il ne faut plus qu'elle colle à la main (c'est plus facile avec le pétrin ou le robot de cuisine) couvrir d'un torchon propre et laisser monter (environ une demi heure si l'endroit est chaud) pendant ce temps préparer la poêle avec l'huile et un bol avec de l'huile, 2 fourchettes et une cuillère à soupe, passoire et papier absorbant.

Dès que la pâte a doublé de volume, faire chauffer l'huile, enduire le bout des doigts avec un peu d'huile du bol, prendre une petite boule de pâte sans la repétrir, former un anneau et la tremper dans la friture chaude, dès que les beignets gonflent arroser avec une cuillère d'huile (de la friture) le dessus des beignets et les retourner, une fois cuits, les égoutter sur du papier absorbant.

Les beignets se mangent chauds et durciront le lendemain mais vous pouvez les congeler une fois refroidis et les réchauffer une fois décongelés sur une poêle à sec (sans huile).

Saupoudrer de sucre ou de miel et déguster avec un bon thé à la menthe.