



25 MIN
(TEMPS DE REPOS : 2H30)



15 MIN



12 BEIGNETS

LATELIERDEROXANE.COM

Beignets Tiaña

Instructions

Ingédients

- 1 oeuf
- 360g de farine
- 160 ml de lait tiède
- 5g de levure sèche boulangère
- 4g de sel
- 45g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 càc de fleur d'oranger
- 40g de beurre mou

Pour la finition :

- De l'huile de cuisson
- Du sucre glace
- Du miel

- Commence par gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines.
- Verse-les dans le lait et fais-le bouillir.
- Laisse le ensuite redescendre en température (30°).
- Ajoutez la levure et laissez reposer 10 min..
- Dans le bol de ton robot vers la farine, la levure boulangère sèche, le sucre, le sel, la fleur d'oranger et terminer avec le lait vanillé/levure.
- Pétris à vitesse moyenne pendant 3 minutes.
- Ajoute le beurre mou et relance le pétrissage 8 minutes.
- Formez une boule et recouvrez la d'un torchon à température ambiante pendant 1h30.
- Dégazez ta pâte sur un plan de travail fariné et étale-la sur une épaisseur de 0,5cm.
- Découpe des rectangles, recouvre d'un torchon et laisse de nouveau pousser à température ambiante 1h.



Instructions

- Quand tes beignets ont bien gonflés, plonge-les dans l'huile bouillante (160-170°).
- Fais dorer les deux faces de tes beignets et déposer-les sur du papier absorbant.
- Pour terminer, saupoudrez vos beignets de sucre glacé et ajoutez un filet de miel !

Conservation :

Conserve tes beignets complètement refroidis dans une boîte hermétique avec une feuille d'essuie-tout, ajoute le sucre glacé au moment de servir, et consomme-les idéalement dans les 24 heures.