



## INFOS

Préparation : 20 mins

Cuisson : 12 mins

Repos : Quelques heures

## INGREDIENTS

120ml de lait  
30gr de margarine/beurre  
½ càc de sel  
50gr de sucre  
1 càs d'arôme de vanille  
1 càs de rhum (facultatif)  
1 oeuf  
320gr de farine  
20gr de levure fraîche

# BEIGNETS AU FOUR

POUR UNE VINGTAINE

## LES ETAPES

1. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le beurre, le sel, le sucre, la vanille et le rhum, puis laissez refroidir.
2. Lorsque le mélange est tiède, ajoutez l'œuf et battez bien.
3. Dans le bol d'un robot pâtissier, mélangez la farine et la levure fraîche diluée dans un peu d'eau tiède.
4. Ajoutez ensuite le mélange liquide et mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords.
5. Couvrez le bol avec un torchon et laissez la pâte lever à température ambiante, pour qu'elle double de volume.
6. Une fois la pâte levée, chassez l'air avec vos mains et divisez-la en plusieurs boules.
7. Déposez-les sur la feuille à rebords (posée sur une grille froide) et laissez-les lever encore 30 à 45 mins.
8. Préchauffez le four à 180°C et badigeonnez les beignets avec un peu de lait.
9. Enfourez pour 12 mins.

Conseil : Lorsque les beignets sortent du four, vous pouvez les tremper 2sec dans un bol avec de l'eau bouillante et un peu de vanille. Posez-les alors sur une grille et saupoudrez-les de sucre. Dégustez une fois qu'ils sont tièdes ou froids.

