



Goûter

Mini-beignets aux amandes

Préparation: 40 min.

En tout: 1 h 10 min.

Énergie: 56 kcal par pièce



Pour 48 pièces, il vous faut

- 150 g de farine blanche
- 100 g d'amandes moulues
- 100 g de sucre
- 1 ccde poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 1 citron bio, le zeste râpé et 1 cs de jus
- huile de friture
- 5 cs de sucre

Voici comment faire

- 1 Pâte:** mélanger la farine et tous les ingrédients jusqu'au sel compris. Ajouter le beurre et frotter le tout entre les mains pour obtenir une masse grumeleuse homogène. Incorporer l'œuf, le zeste et le jus de citron et travailler rapidement en une pâte souple, sans pétrir. Abaisser la pâte, la couvrir et la mettre au frais pendant env. 30 min.
- 2 Façonnage:** abaisser la pâte en plusieurs fois sur 1 cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des cœurs d'env. 5 cm à l'emporte-pièce, les couper en deux dans la longueur.
- 3 Friture:** remplir une cocotte au tiers d'huile et faire chauffer celle-ci à env. 175 °C. Faire frire les morceaux de pâte par portions pendant 4 min. en les retournant de temps en temps à l'aide d'une écumoire. Les sortir et les égoutter sur du papier absorbant. Verser du sucre dans une assiette creuse, y passer les mini-beignets.

Conseil: incorporer $\frac{1}{4}$ cc de cannelle à la pâte.

Conseil d'achat

Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto:

