

Beignets

Ingrédients :

500g de farine
3 oeufs
100g de sucre de canne complet
50g de beurre fondu
20 cl de crème épaisse
2 cuillères à soupe de rhum
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 pincée de sel



Réalisation :

Mélangez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel.

Ajoutez le beurre et la crème.

Mettez la farine et la levure puis le rhum.

Ajoutez de la farine si nécessaire pour former une boule qui ne colle pas.

Laissez reposer 1 nuit au frigo.

Étalez la pâte, découpez des beignets puis les plongez dans de l'huile bien chaude. Les faire dorer des 2 côtés puis les déposer sur du papier absorbant, saupoudrez de sucre glace.