



beignets - [Visualizza sul sito di line](#)

Dessert - piccole dolcette

Ingredienti per 70/ 80 beignets leggerissimi:

- 125 g di farina
  - 2 uova
  - 50 g di zucchero
  - ¼ di cucchiaino di sale
  - Aromi: vaniglia liquida o buccia di limone
  - 1 dl di latte o d'acqua
  - olio per friggere
  - zucchero per insaporire
- e un gioco di stampi di forme svariate.

Preparare la pasta con un'ora di anticipo.

Mettere la farina a fontana in una terrina. Al centro, mettere lo zucchero, il sale, le uova intere. Iniziare ad alluire, e poi, quando la miscela diventa troppo spessa, aggiungere progressivamente del latte, tutto incorporandolo man mano alla farina, si ottiene una pasta fluida, ma un pò spessa (se si rivela troppo spessa, alla cottura del primo beignet, bisognerà allungarla con alcuni cucchiai d'acqua).

Per la cottura bisogna procedere in modo particolare.

Portare l'olio a 150°. In mancanza di friggitrice elettrica il cui uso è da preferirsi, si può usare una grande padella piena d'olio.

Scaldare lo stampo, montato sul manico, nell'olio per una ventina di secondi, toglierlo dall'olio ed immergerlo rasente il bordo nell'impasto che non deve ricoprirlo, altrimenti non si potrà più scollare il beignet cotto. Per maggior facilità è consigliato versare un pò di pasta in un piatto fondo: il calore dello stampo farà aderire la pasta. Sollevare con precauzione e tuffare stampo e impasto nell'olio caldo. La pasta gonfierà discostandosi dallo stampo; con uno strattone liberare lo stampo ed iniziare un secondo beignet.

Girare i beignets durante la frittura affinché si dorino da entrambi i lati. Sgocciolare, alveoli, alveoli in giù, su carta assorbente.

Disporli su un piatto. Cospargere di zucchero e servire caldissimi o freddi..

