

Dessert

Calories par portion : 380 Kcal

Temps de préparation : 40 mn
+ temps de levée de la pâte

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g de farine
- 50g de levure boulangère
- 2 cuillères à café de sucre semoule
- 50g de beurre
- Le zeste d'un citron
- Sel
- Sucre glace pour la décoration
- Huile pour friture

Préparation :

- 1** Râper le zeste d'un citron. Dissoudre la levure dans un verre d'eau chaude.
Sur le plan de travail, former un puits avec la farine. Au centre, verser le beurre fondu, le zeste de citron, le sucre, une pincée de sel et la levure dissoute dans l'eau. Pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une texture élastique. Former une boule et la laisser reposer, couverte d'un linge, pendant environ 2 heures.
- 2** Etaler la pâte au rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 1 cm. Avec un emporte-pièces de diamètre 5-6 cm, découper des disques de pâte. Laisser gonfler ces disques sur une plaque à pâtisserie ou un linge bien fariné.
- 3** Faire frire les beignets des 2 côtés dans l'huile : ils doivent remonter à la surface et flotter. Les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace et servir.

Astuce :

Vous pouvez fourrer les beignets de crème pâtissière ou de crème au chocolat.

