

Recette de beignets



Produits nécessaires :

- 2 tasses de farine
- 1 tasse d'eau
- 2 cuillères à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de graisse ou d'huile

Si vous avez plus d'enfants, vous pouvez faire une double portion

Préparation :

Mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter ensuite l'eau et pétrir le tout. Laisser reposer la pâte pendant 5 à 10 minutes

Versez un peu d'huile dans le moule froid et étalez la pâte. Étalez-la de manière à ce qu'elle repose le plus possible sur le fond de la poêle

Placez ensuite le moule sur le feu ou la cuisinière. Tournez le pain plusieurs fois et ajoutez du beurre si nécessaire. L'huile empêchera le pain de brûler au fond de la poêle. Après quelques minutes (environ 3 à 5), votre pain est prêt.