

# CONFINO-BEIGNETS

## À LA CAMEROUN



Dessert

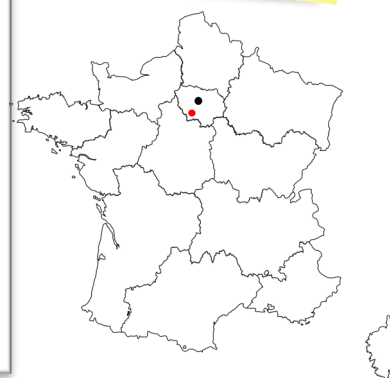


**Janique Bikomo**

Membre de l'équipe

DAAD France

Étampes, France



### Préparation

1. Mélangez le lait et la levure dans un bol et réservez.
2. Dans un autre saladier mélangez le sucre et le beurre avec un fouet ou une spatule.
3. Ajoutez les œufs et continuez à bien mélanger.
4. Incorporez le mélange de lait et levure que vous avez réservé plus haut dans le mélange actuel et mélangez bien le tout.
5. Ajoutez la pincée de sel, le zeste de lime/citron et une partie de la farine puis mélangez.
6. Ajoutez le reste de farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer cette pâte avant de la frire.
7. Portez l'huile de friture à 175 °C (maintenir entre 170 et 175 °C pendant la friture).
8. Prenez la pâte dans une cuillère à soupe et formez des petites boules en coupant en faisant glisser la pâte de la cuillère dans l'huile à l'aide de l'index et trempez-les dans l'huile (attention allez-y doucement pour éviter des éclaboussures d'huile).
9. Trempez la cuillère dans de l'eau froide entre chaque boule pour éviter que la pâte ne colle dessus.
10. Laissez dorer vos beignets. Les boules ne sont pas forcément tout à fait rondes et ont des formes différentes et plutôt rigolotes. Une fois dorées, égouttez sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

Laissez refroidir. À déguster comme dessert ou goûter.

45

Minutes

6

Personnes

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 4 œufs
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- Zeste de 1 lime / citron (ou arôme au choix)
- 9 g de levure chimique (1 sachet)
- 260 ml de lait
- 1 pincée de sel
- Huile de friture

