

La recette des beignets de carnaval

Les ingrédients



600 gr de farine



20 cl de lait



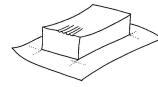
3 œufs



1 pincée de sel



80 g de sucre



100 g de beurre



25 g levure de boulangerie

La réalisation

1



1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

2



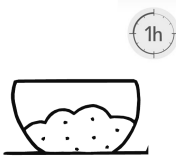
2. Faire un petit puits, ajouter le beurre fondu et y casser les 3 œufs.

3



3. Ajouter la levure diluée dans le lait tiède et mélanger la pâte avec un fouet.

4



4. Recouvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 1H dans un endroit chaud.

5



5. Étaler la pâte, la découper en losanges avec une petite incision au centre puis laisser reposer 30 min.

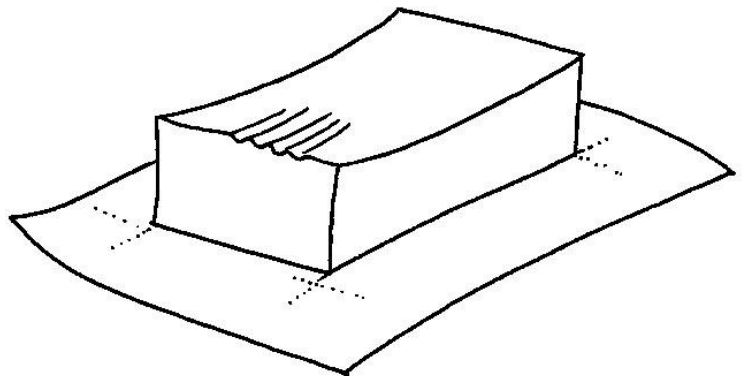
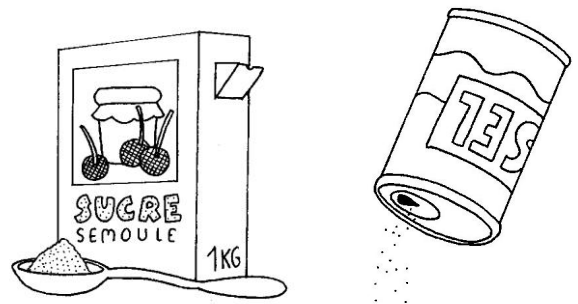
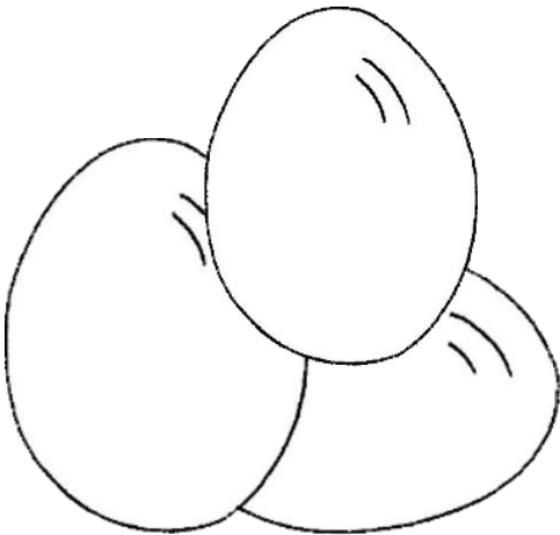
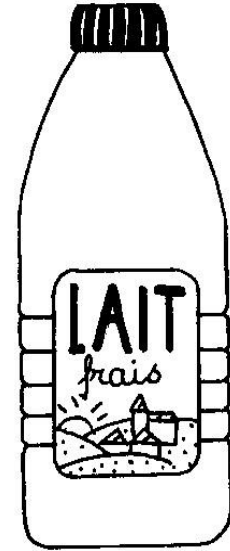
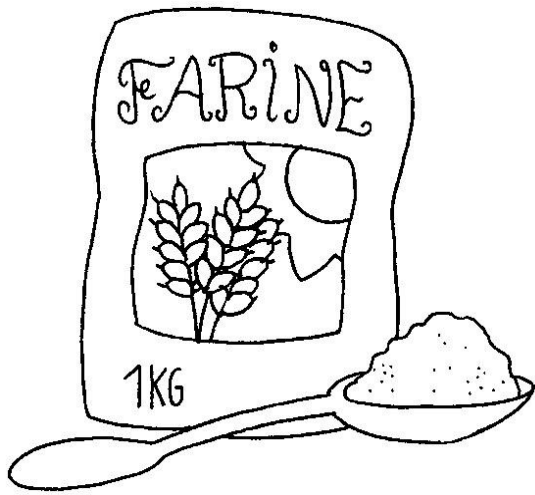
6



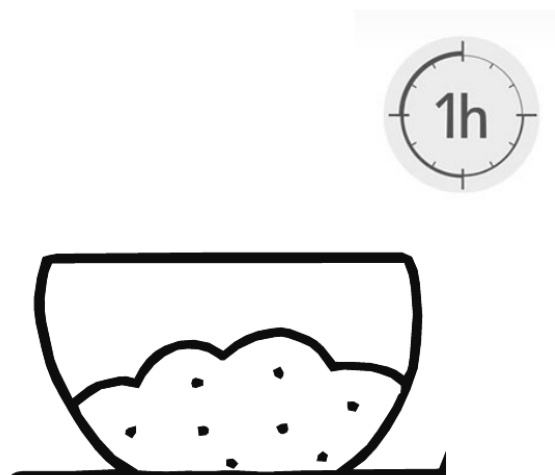
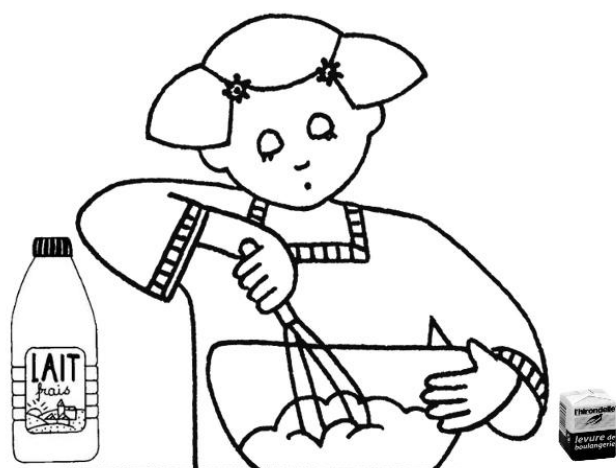
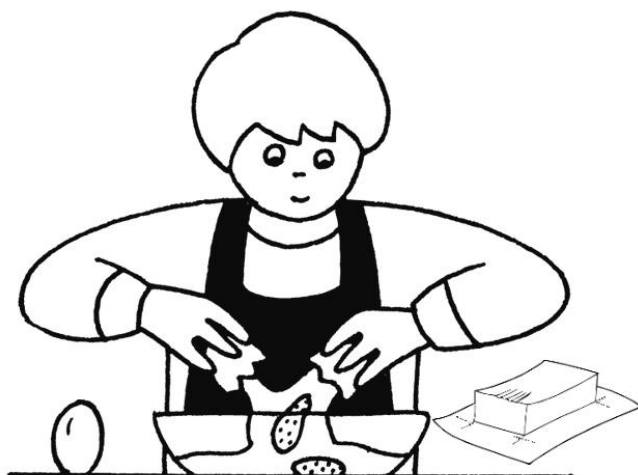
6. Plonger les beignets dans l'huile chaude pour les faire cuire. Mettre les beignets sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.



La recette des beignets de carnaval

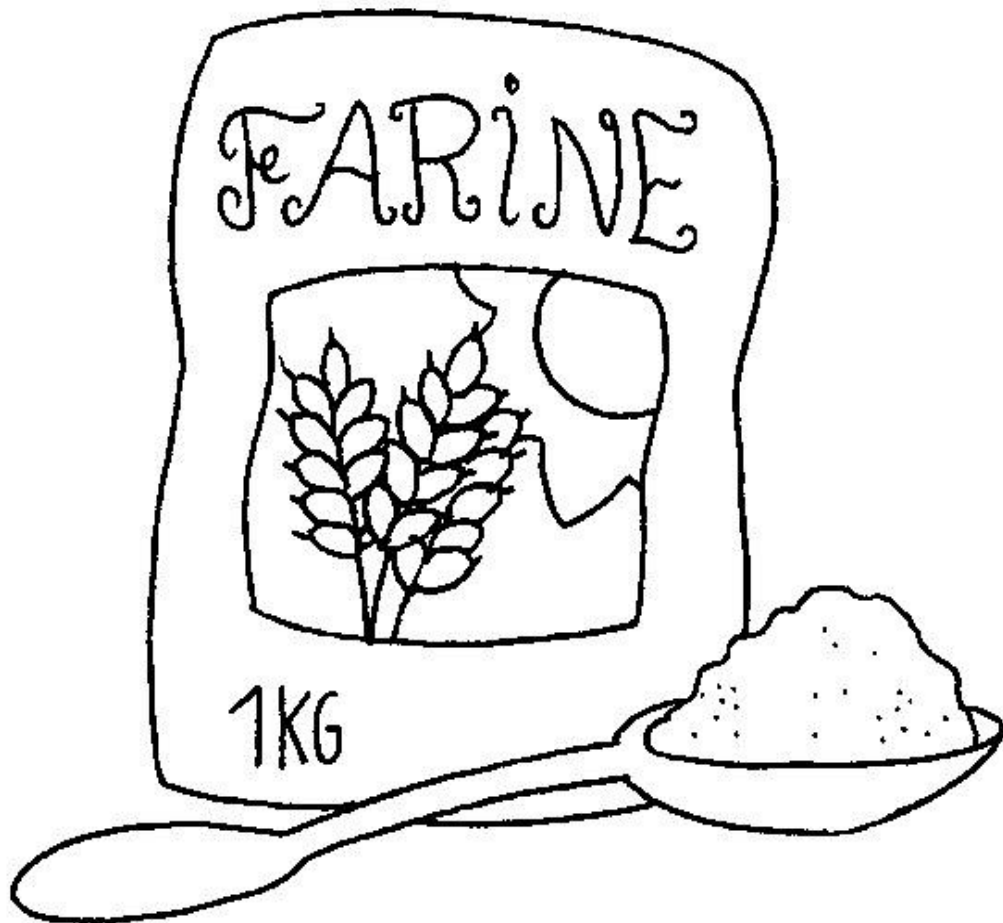


La recette des beignets de carnaval



FARINE

farine



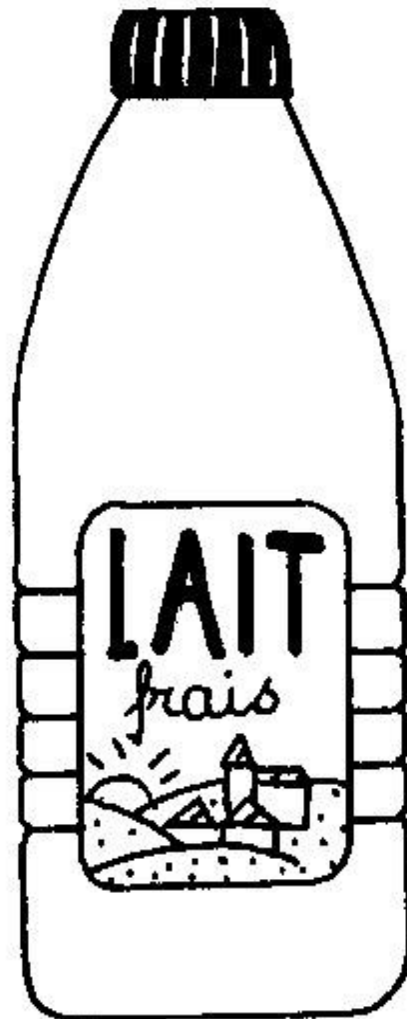
SUCRE

sucré



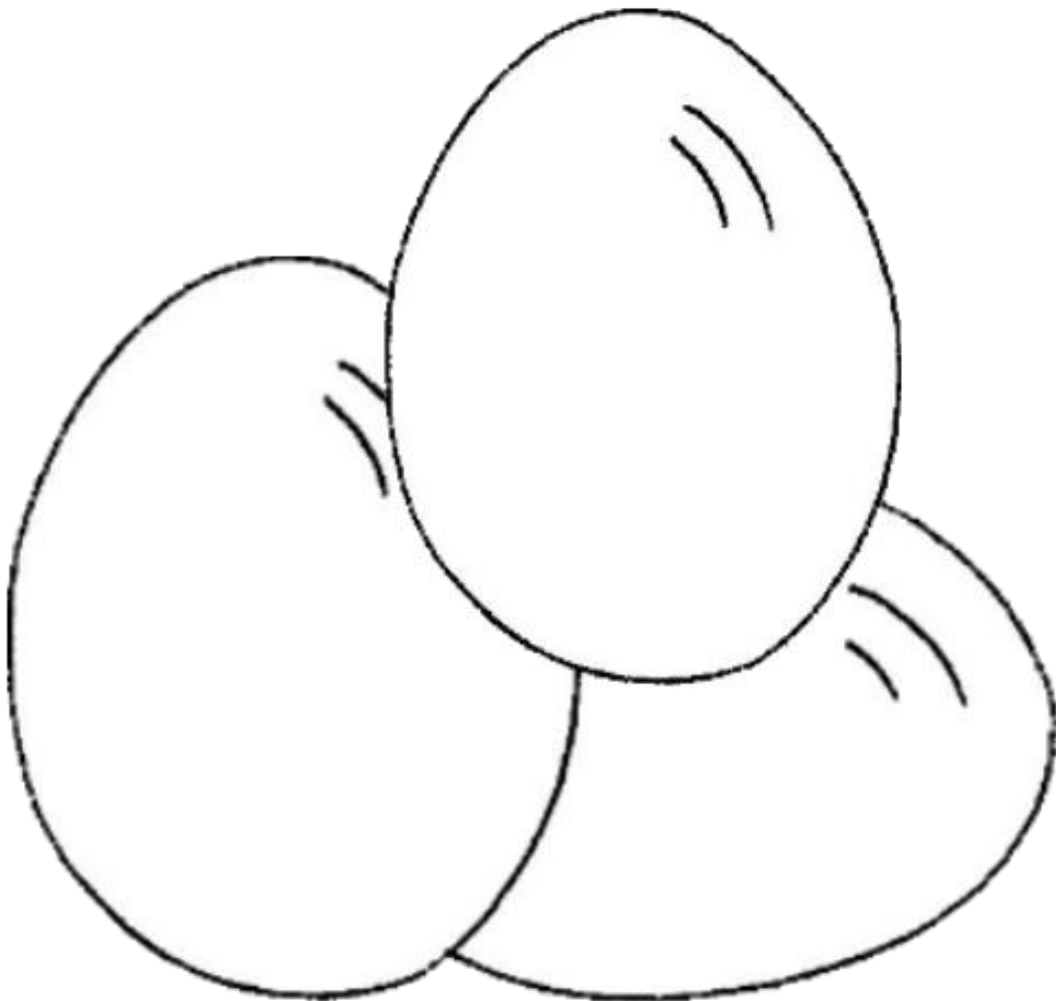
LAIT

lait



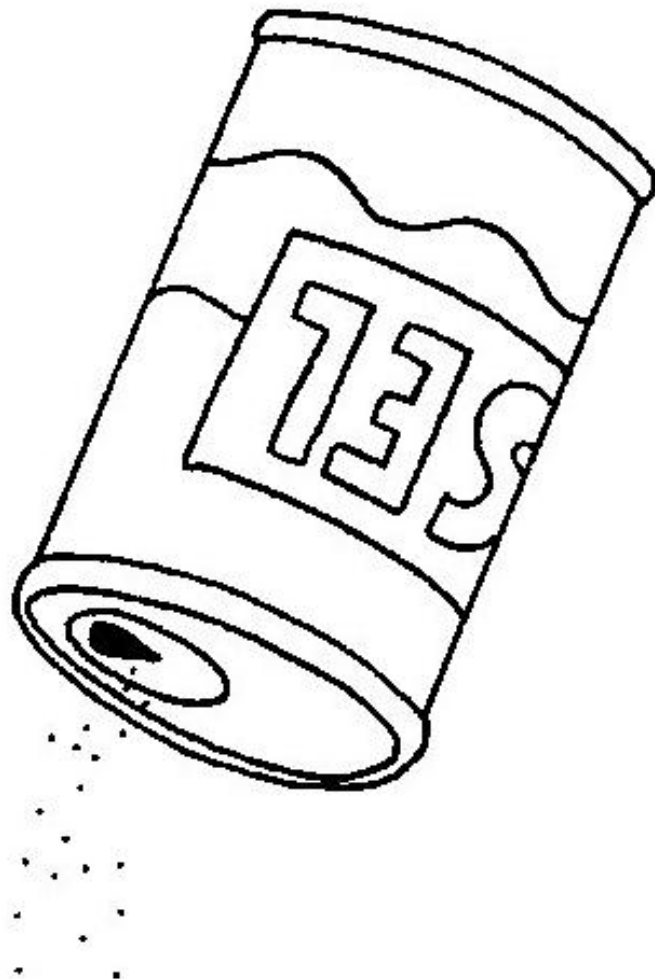
OEUFS

œufs



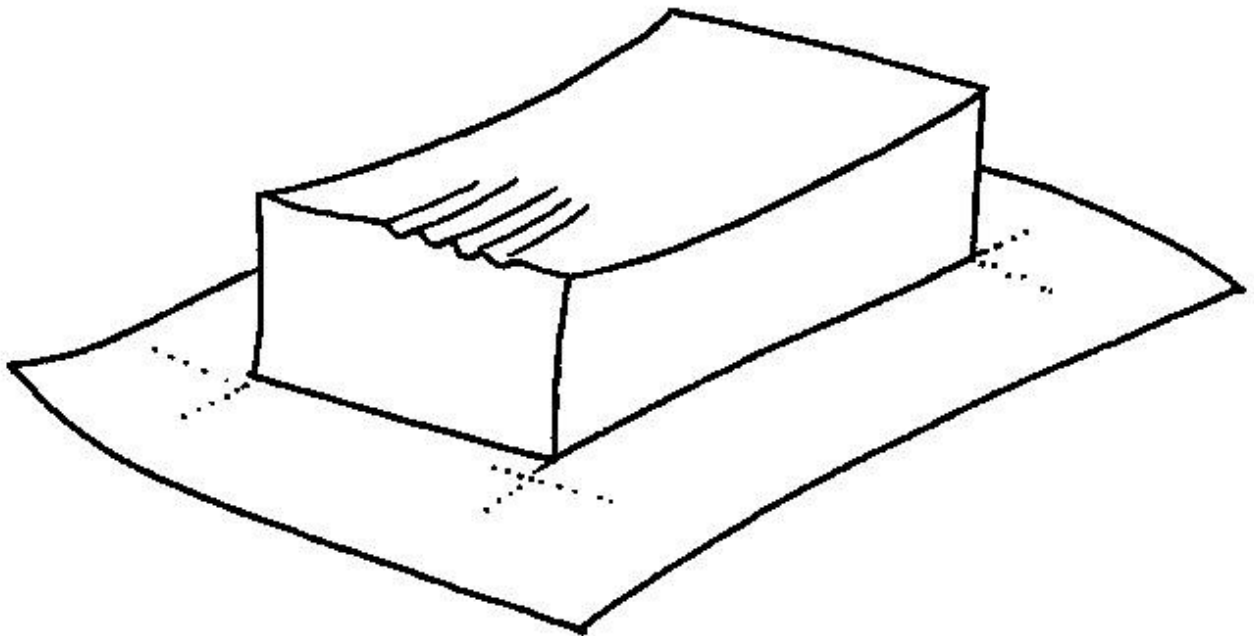
SEL

sel



BEURRE

beurre



LEVURE

levure



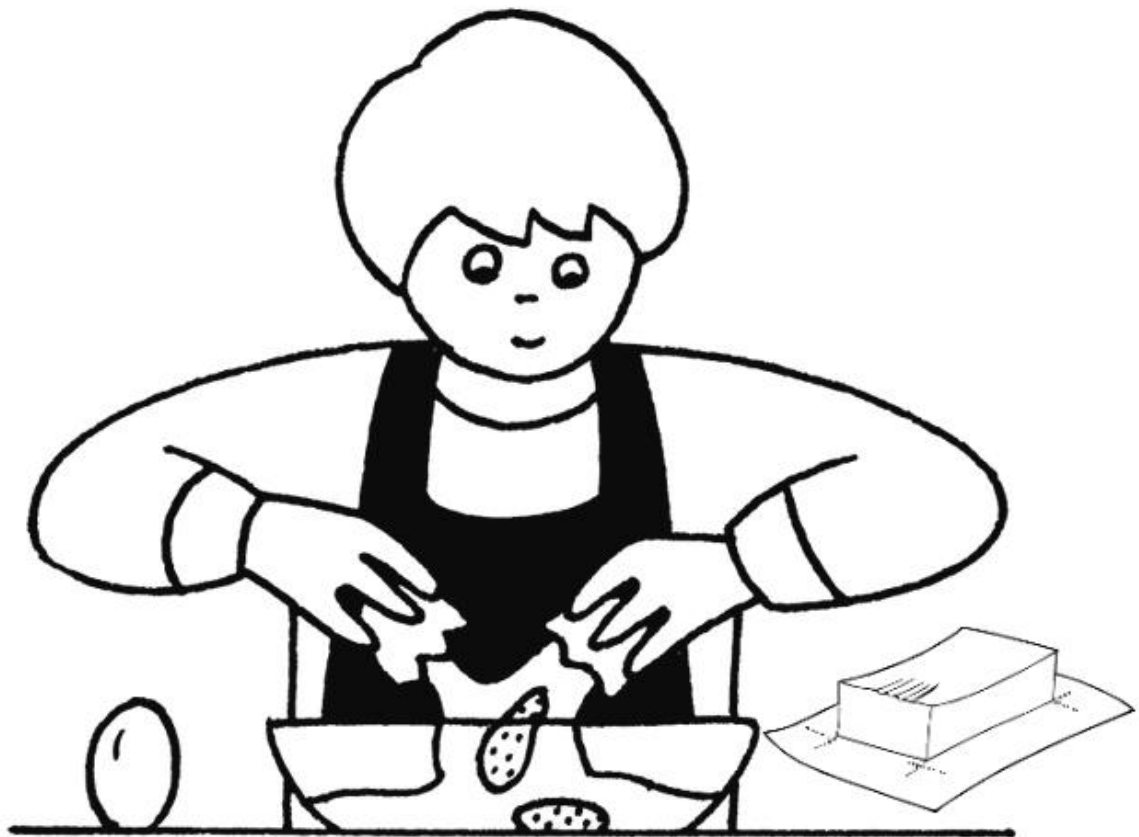
VERSER

verser



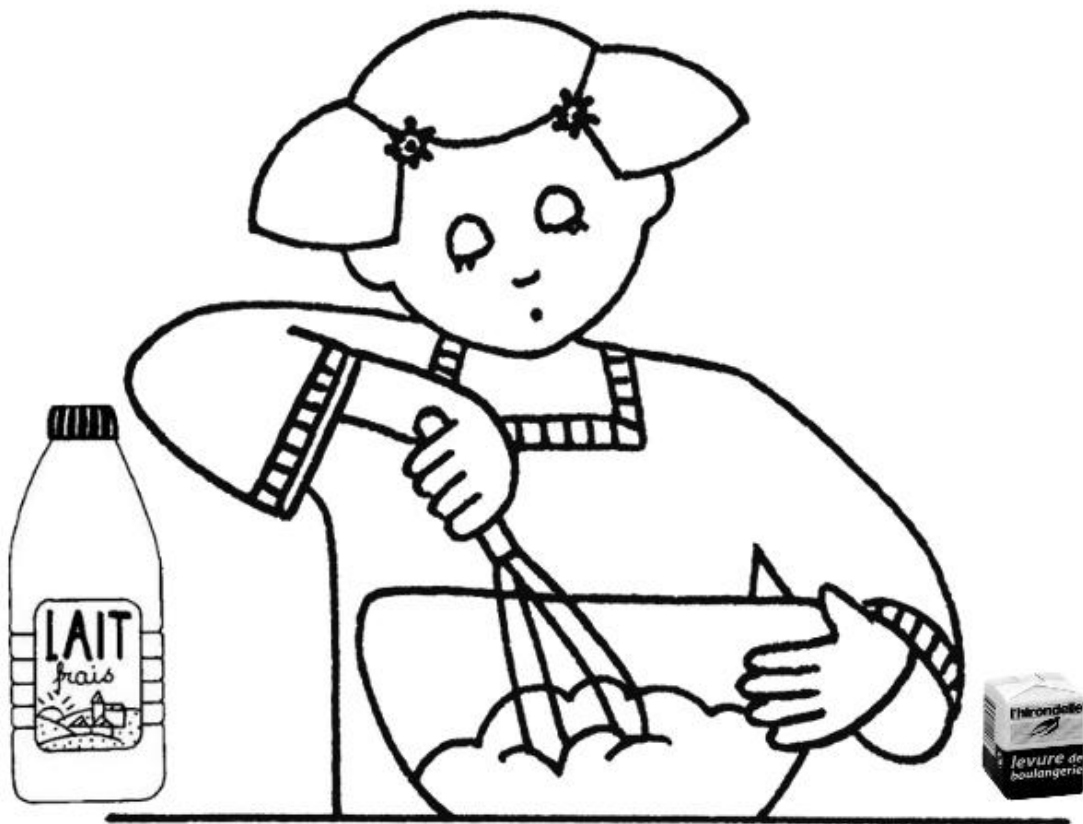
CASSER

casser



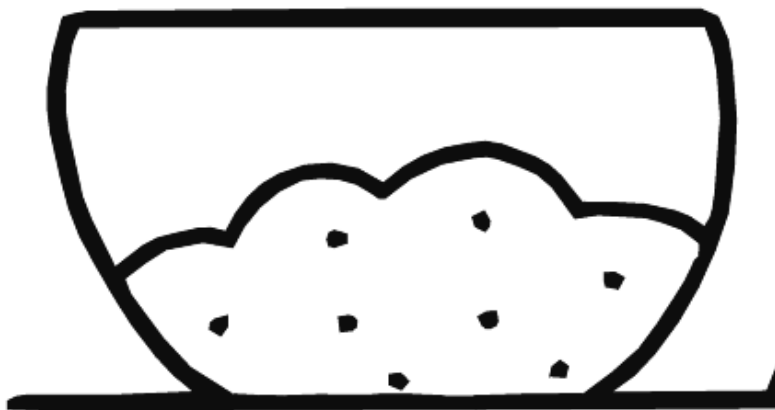
MELANGER

mélanger



REPOSER

reposer



ETALER

étaler



CUIRE

cuire



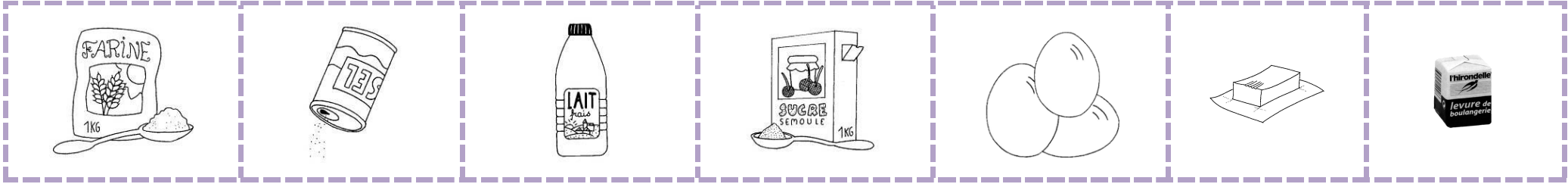
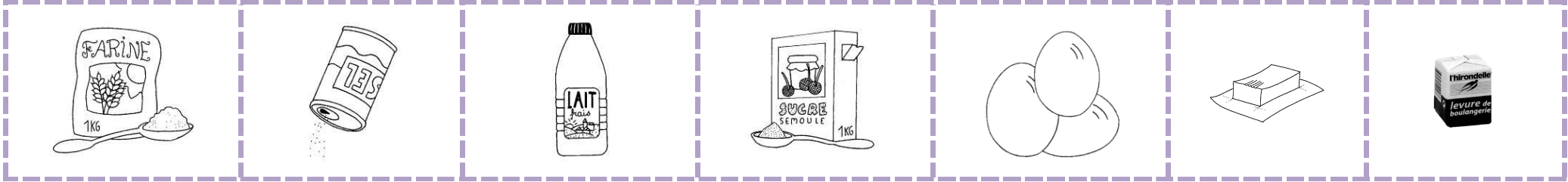
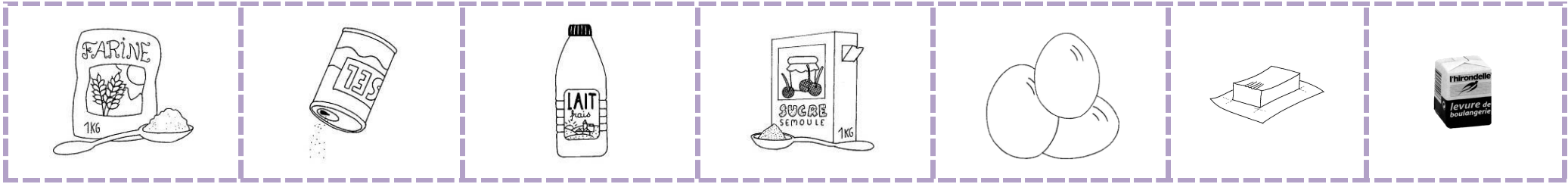
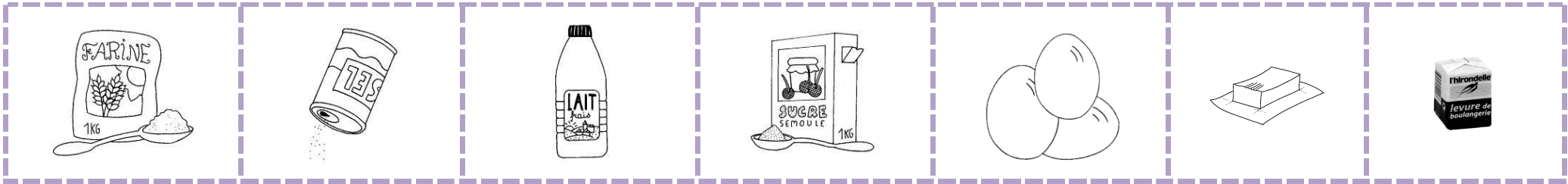
La recette des beignets de carnaval

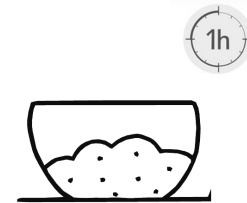
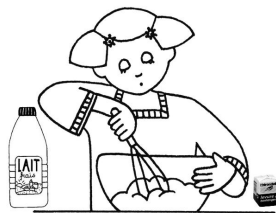
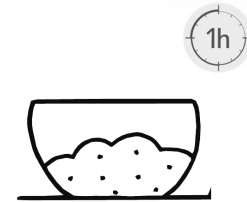
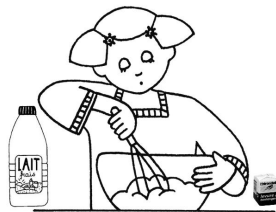
Colle les ingrédients de la recette des beignets de carnaval

FARINE	LAIT	OEUFS	SEL	SUCRE	BEURRE	LEVURE
600 g	20 cl	3	1 pincée	80g	100 g	25 g

Colle les étapes de la recette des beignets de carnaval

--	--	--	--	--	--





La recette des beignets de carnaval

Les ingrédients

600 gr de farine	20 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	80 g de sucre	100 g de beurre	25 g levure de boulangerie
------------------	---------------	--------	-----------------	---------------	-----------------	----------------------------

La réalisation

1

1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

2

2. Faire un petit puits, ajouter le beurre fondu et y casser les 3 œufs.

3

3. Ajouter la levure diluée dans le lait tiède et mélanger la pâte avec un fouet.

4

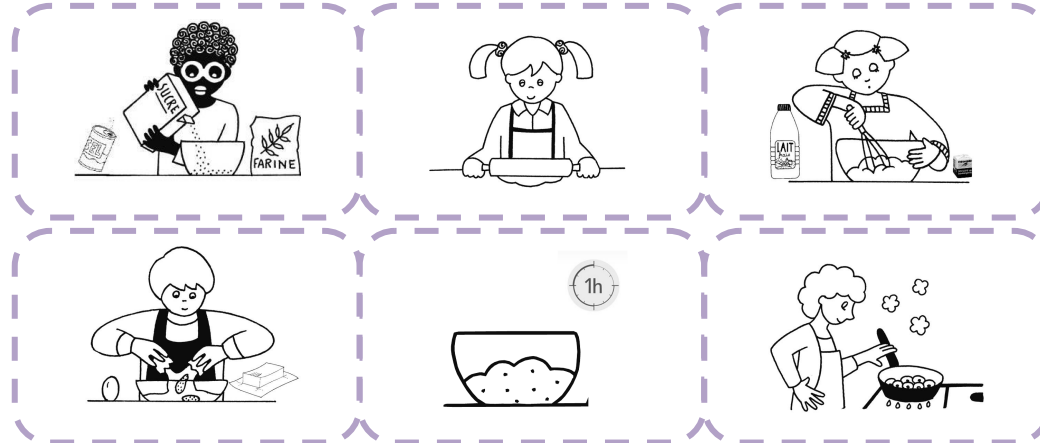
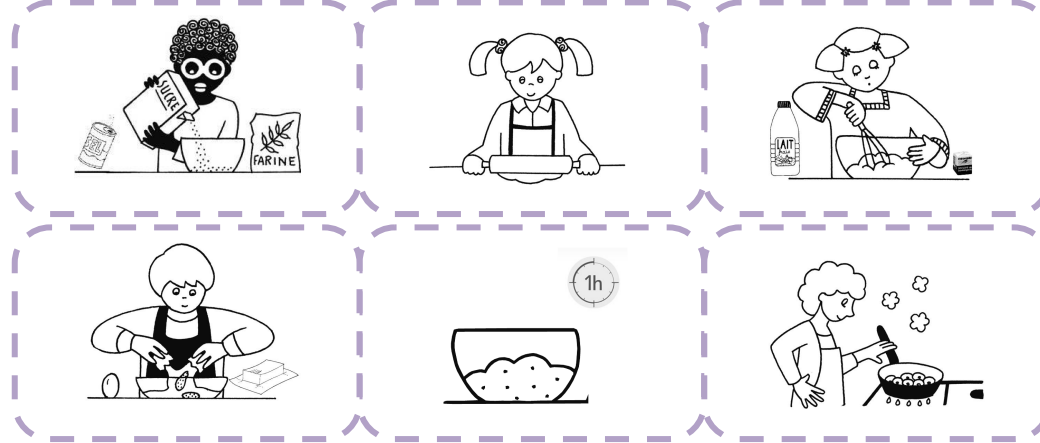
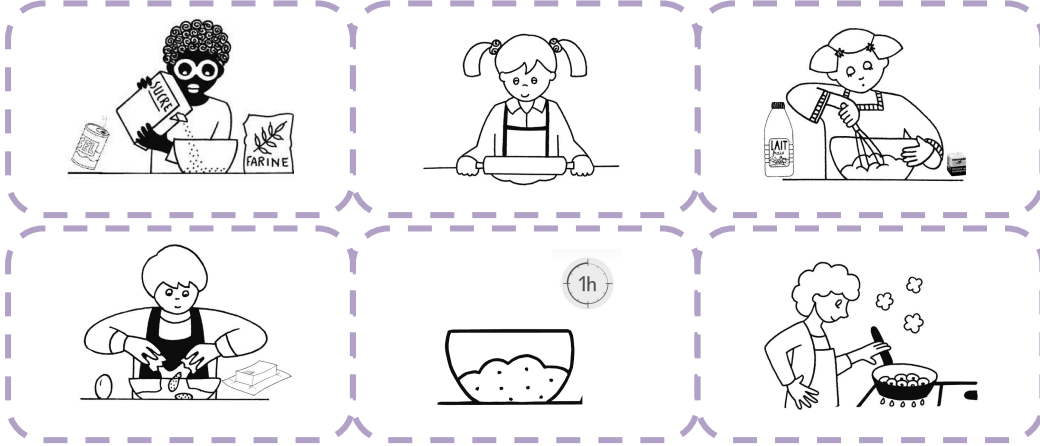
4. Recouvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 1H dans un endroit chaud.

5

5. Étaler la pâte, la découper en losanges avec une petite incision au centre puis laisser reposer 30 min.

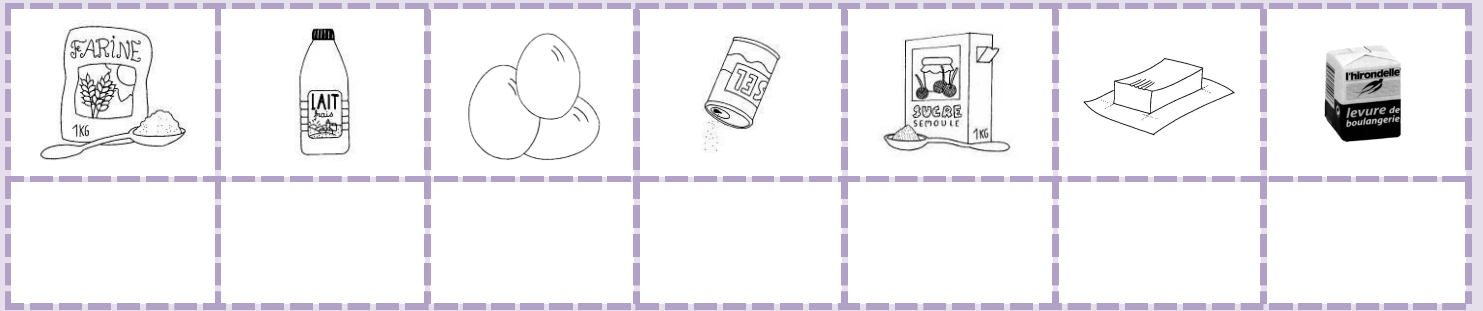
6

6. Plonger les beignets dans l'huile chaude pour les faire cuire. Mettre les beignets sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.



La recette des beignets de carnaval

Les ingrédients



La réalisation

1



•

2



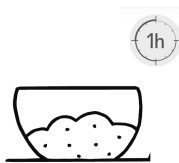
•

3



•

4



•

5



•

6



•



3 œufs	80 g de sucre	100 g de beurre	25 g levure de boulangerie	600 gr de farine	20 cl de lait	1 pincée de sel
3 œufs	80 g de sucre	100 g de beurre	25 g levure de boulangerie	600 gr de farine	20 cl de lait	1 pincée de sel

Faire un petit puits, ajouter le beurre fondu et y casser les 3 œufs.

Étaler la pâte, la découper en losanges avec une petite incision au centre puis laisser reposer 30 min.

Plonger les beignets dans l'huile chaude pour les faire cuire. Mettre les beignets sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

Recouvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 1H dans un endroit chaud.

Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

Ajouter la levure diluée dans le lait tiède et mélanger la pâte avec un fouet.

Faire un petit puits, ajouter le beurre fondu et y casser les 3 œufs.

Étaler la pâte, la découper en losanges avec une petite incision au centre puis laisser reposer 30 min.

Plonger les beignets dans l'huile chaude pour les faire cuire. Mettre les beignets sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

Recouvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 1H dans un endroit chaud.

Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

Ajouter la levure diluée dans le lait tiède et mélanger la pâte avec un fouet.

La recette des beignets de carnaval

Les ingrédients



600 gr de farine



20 cl de lait



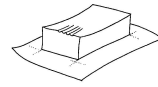
3 œufs



1 pincée de sel



80 g de sucre



100 g de beurre



25 g levure de boulangerie

La réalisation

1



1. Dans un _____, verser la farine, le sel et le _____.

2



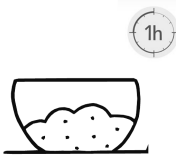
2. Faire un petit puits, ajouter le _____ fondu et y casser les 3 _____.

3



3. _____ la levure diluée dans le lait tiède et mélanger la _____ avec un fouet.

4



4. Recouvrir le _____ d'un linge et laisser _____ la pâte _____ 1H dans un endroit chaud.

5



5. _____ la pâte, la découper en _____ avec une petite incision au centre puis laisser _____ 30 min.

6



6. _____ les beignets dans _____ chaude pour les faire cuire. Mettre les beignets sur du _____ absorbant et _____ de sucre glace.



La recette des beignets de carnaval

Les ingrédients



600 gr de farine



20 cl de lait



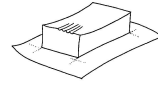
3 œufs



1 pincée de sel



80 g de sucre



100 g de beurre



25 g levure de boulangerie

La réalisation

1.



1. _____

2.



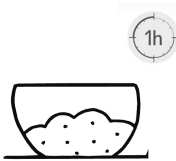
2. _____

3.



3. _____

4.



4. _____

5.



5. _____

6.



6. _____

