



Beignets Hannouka rapide

Ingrédients (8 personnes):

400 gr de farine

5 gr de sel

15 gr de sucre

20 gr de levure fraîche ou (1/2 sachet de sèche)

15 cl d'eau

1 œuf

5cl huile ou 50g de beurre ou margarine



PREPARATION

Dans un robot, mettre dans le fond tous les liquide et sur le dessus les solides et pétrir 5 min.

Recouvrir d'un linge la cuve et laisser reposer 1h.

Déposer la pâte sur un plan de travail

Allonger la pâte pour obtenir 1 cm d'épaisseur

Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce rond

Laisser pousser

Faire chauffer de l'huile et les faire frire une fois bien poussée