

Recette de beignes d'Anik



Ingrédients

- ✓ 9 tasses de farine
- ✓ 3 œufs
- ✓ 1 ½ tasse de crème 35%
- ✓ 2 tasses de lait
- ✓ 2 ½ de sucre
- ✓ 2 c. à thé de sel
- ✓ Muscade au goût
- ✓ 1 c. à soupe de vanille
- ✓ 9 c. à thé de poudre à pâte

Préparation

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Réserver.
2. Fouetter la crème et le sucre ensemble.
3. Ajouter les œufs un à un, en prenant soin de bien fouetter entre chaque.
4. Dans le bol du mélange de crème, sucre et œufs, alterner le lait et la farine.
5. Laisser au frigo pour au moins une nuit.
6. Faire chauffer de l'huile (Crisco) dans un grand chaudron (l'huile doit être au 1/3 du chaudron, il doit y avoir assez d'huile pour retourner les beignes aisément à la mi-cuisson). Pour vérifier si l'huile est assez chaude faire cuire un trou de beigne et ce dernier doit remonter à la surface rapidement.