

RECETTE

Cuisinée avec la farine du moulin Légalé

Beignes

Ingrédients

½ tasse de beurre
1 ½ tasse de sucre
3 œufs
5 tasses de farine de blé 85 %
2 c. à table de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de muscade
½ tasse de lait
½ tasse de crème 15 %

Préparation

- 1** Crémier le beurre, ajouter le sucre et les œufs un à la fois, en continuant de battre entre chaque addition.
- 2** Tamiser la farine, la mesurer et ajouter la poudre à pâte, le sel et la muscade.
- 3** Incorporer dans le premier mélange en alternant avec le mélange de lait et de crème.
- 4** Mettre la pâte sur un papier ciré et laisser reposer toute la nuit.
- 5** Abaisser la pâte en la gardant assez épaisse et tailler à l'emporte-pièce.
- 6** Faire cuire en pleine friture.

PETIT PLUS

Donne environ 3 douzaines.

