



**JOURNÉE
NATIONALE
DES
BEIGNETS**



**JOURNÉE
NATIONALE
DES
BEIGNETS**



Recette de beignets de l'Armée du Salut

Cette recette facile et délicieuse plaira à toute la famille. Donne environ quatre douzaines de beignets.

INGRÉDIENTS

requis pour quatre douzaines de beignets

5 tasses de farine

2 tasses de sucre

5 c. à thé de poudre levante

1/4 de c. à thé de sel

2 œufs

1 3/4 tasse de lait

1 2/3 tasse d'huile végétale

INSTRUCTIONS

1. Mélanger les ingrédients pour préparer la pâte.
2. Bien pétrir la pâte.
3. Abaisser doucement la pâte.
4. Couper la pâte en rondelles de moins de 1/4 de po d'épaisseur.
5. Faire tremper les rondelles dans l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Une fois les beignets bien dorés, les retirer de l'huile végétale et laisser égoutter.
7. Saupoudrer de sucre en poudre.
8. Laisser refroidir, et savourer!



Recette de beignets de l'Armée du Salut

Cette recette facile et délicieuse plaira à toute la famille. Donne environ quatre douzaines de beignets.

INGRÉDIENTS

requis pour quatre douzaines de beignets

5 tasses de farine

2 tasses de sucre

5 c. à thé de poudre levante

1/4 de c. à thé de sel

2 œufs

1 3/4 tasse de lait

1 2/3 tasse d'huile végétale

INSTRUCTIONS

1. Mélanger les ingrédients pour préparer la pâte.
2. Bien pétrir la pâte.
3. Abaisser doucement la pâte.
4. Couper la pâte en rondelles de moins de 1/4 de po d'épaisseur.
5. Faire tremper les rondelles dans l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Une fois les beignets bien dorés, les retirer de l'huile végétale et laisser égoutter.
7. Saupoudrer de sucre en poudre.
8. Laisser refroidir, et savourer!