THE J.M. SMUCKER Co

Sufganiyot

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs	30 mins	24	N/A

Ingredients

- **Beignets de Hanoukka :**
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/3 tasse (75 mL) d'eau chaude 100-110 °F (38-43 °C)
- 4 1/2 c. à thé (22 mL) de levure sèche active
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®**, sans gras ou 2 %
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de vanille
- 2 œufs battus
- 5 à 5 1/2 tasses (1250 à 1375 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 4 tasses (1 L) d'huile végétale pour la friture
- **Glaçage :**
- 1 tasse (250 mL) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 mL) de lait évaporé **Carnation®**, sans gras ou 2 %
- **Garniture traditionnelle à la confiture :**
- 2 tasses (500 mL) de confiture pure **Smucker's®** (n'importe quelle variété)

Directions

Step 2:

Dans le grand bol d'un batteur électrique sur socle, dissoudre 1 c. à thé (5 ml) de sucre dans 1/3 tasse (75 ml) d'eau chaude. Ajouter la levure et remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Laisser reposer 10 minutes. Entre-temps, faire chauffer le lait dans une casserole ou au micro-ondes, jusqu'à ce qu'il soit chaud mais non bouillant. Ajouter le beurre, le sel, 3/4 tasse (175 ml) de sucre et la vanille. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Laisser refroidir pendant qu'une couche d'écume se forme à la surface de la préparation de levure. Ajouter le mélange de lait à la préparation de levure, ainsi que les œufs et 2 tasses (500 ml) de farine. Battre à faible vitesse, puis augmenter à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte claire. Rajouter de la farine, à raison de 1/2 tasse (125 ml) à la fois, jusqu'à la formation d'une boule collante, en continuant de battre la pâte à vitesse moyenne entre chaque ajout. Retirer la pâte du bol et la déposer sur un plan de travail enfariné. Pétrir de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse mais encore un peu collante. Transférer dans un bol huilé, huiler le dessus de la pâte, couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge à vaisselle, puis laisser la pâte lever dans un endroit chaud, de 1 1/2 à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Mettre la pâte sur un plan de travail enfariné, et faire dégonfler en y enfonçant le poing. Tapisser des plaques à pâtisserie d'essuie-tout.

Step 3:

Abaisser la pâte en un rectangle de 12 po x 16 po (30 cm x 40 cm) d'environ 1/4 po (2 mm) d'épaisseur. Découper les beignets à l'aide d'un emporte-pièce de 3 po (7,5 cm). Couvrir d'un linge à vaisselle. Entre-temps, faire chauffer 4 tasses (1 L) d'huile végétale à 350 °F (175 °C) dans une marmite profonde ou une friteuse, en s'assurant que l'huile ne dépasse pas la moitié du récipient.

Step 4:

Déposer soigneusement les beignets dans l'huile chaude, à raison de 3 ou 4 beignets à la fois. Laisser frire d'un côté pendant environ 2 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit dorée. Retourner les beignets et poursuivre la friture de 1 à 2 minutes environ, ou jusqu'à ce que la surface soit dorée et que la température interne des beignets atteigne 190 °F (88 °C). Égoutter sur les plaques à pâtisserie tapissées d'essuie-tout. Laisser refroidir complètement.

Step 6:

Mélanger les ingrédients. Ajouter un peu plus de lait au besoin pour obtenir une consistance claire qui permet de verser le glaçage en filet.

Step 8:

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin et surmonter d’une grille de refroidissement.

Step 9:

Mettre la confiture dans une poche à douille jetable munie d’un embout. Pratiquer un trou dans le côté ou sur le dessus de chaque beignet, insérer la pointe de l’embout et injecter la confiture. Placer les beignets fourrés sur la grille de refroidissement et décorer d’un filet de glaçage avant de servir.

Step 11:

Citron : Dans un petit bol, mélanger 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré Eagle Brand®, 1/3 tasse (75 ml) de jus de citron et 2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron. Laisser reposer jusqu’à ce que le mélange ait épaissi. Fourrer les beignets en suivant les instructions ci-dessus.

Step 12:

Dulce de leche au chocolat : Dans une petite casserole, mélanger 1 boîte (300 ml) de sauce à saveur de caramel Eagle Brand® Dulce de Leche avec 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré. Faire fondre à feu doux, en remuant constamment. Laisser tiédir. Fourrer les beignets en suivant les instructions ci-dessus.

Images

