



THE J.M. SMUCKER Co

Beignes à la friteuse à air avec glaçage au beurre d'arachide

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 15 mins 16 N/A

Ingredients

- **Beignes :**

- 1/4 tasse (60 g) de beurre, ramolli
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de zeste d'orange
- jus d'une orange (environ 1/4 tasse / 60 mL)
- 1/2 tasse (120 g) de crème sure
- 2 œufs
- 4 tasses (480 g) de farine tout usage **Robin Hood®**, et un peu de farine supplémentaire pour le pétrissage de la pâte

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 4 c. à thé (16 g) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2.5 g) de sel
- 1/2 tasse (120 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- huile pour cuisson à haute température (à vaporiser ou à appliquer légèrement au pinceau; par exemple, huile d'avocat, de carthame, de canola, ou huile de noix de coco ou d'arachide raffinée)
- arachides hachées, paillettes de sucre, copeaux de chocolat ou sauce au chocolat en guise de garnitures
- **Glaçage au beurre d'arachide :**
- 1 tasse (240 g) de beurre d'arachide crémeux **Jif®**
- 3 tasses (360 g) de sucre à glacer
- 1/2 tasse (120 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Directions

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre et le zeste d'orange à vitesse élevée à l'aide d'un batteur électrique.

Step 3:

Incorporer le jus d'orange et la crème sure, puis les œufs, un à la fois, en battant.

Step 4:

Combiner les ingrédients secs dans un autre bol. Ajouter graduellement au mélange crémeux en battant et en alternant avec le lait évaporé.

Step 5:

Retourner le mélange sur un plan de travail propre et bien enfariné. Ajouter un peu de farine au besoin pour rendre la pâte moins collante, et pétrir délicatement jusqu'à ce qu'elle forme une boule.

Step 6:

Retirer le panier de la friteuse à air, puis préchauffer la friteuse à 350 °F (180 °C).

Step 7:

À l'aide d'un rouleau à pâte enfariné, abaisser la pâte à 1/4 po (0,5 cm) d'épaisseur. Découper la pâte avec un emporte-pièce rond de 3 po (7,5 cm), puis faire les trous au milieu avec un emporte-pièce de 3/4 po (1,5 cm).

Step 8:

Vaporiser de l'huile pour cuisson à haute température sur chaque beigne et trou de beigne, ou appliquer l'huile avec un pinceau. Retourner les beignes et trous de beigne et appliquer l'huile de l'autre côté.

Step 9:

Enduire le panier de la friteuse à air d'huile pour cuisson à haute température en la vaporisant ou en l'appliquant avec un pinceau, puis placer les beignes dans le panier.

Step 10:

Faire frire les beignes de 6 à 7 minutes, en les retournant à la mi-cuisson, ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun doré. Répéter avec les trous de beignes en les faisant frire de 4 à 5 minutes et en les retournant à la mi-cuisson.

Step 11:

Laisser refroidir les beignes et trous de beignes.

Step 13:

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à homogénéité.

Step 14:

Tremper le dessus des beignes et trous de beignes refroidis dans le glaçage ou étaler le glaçage à l'aide d'un couteau. Recouvrir des garnitures de son choix, puis savourer chaque bouchée.

Images

