



THE J.M. SMUCKER Co

Beignets avec trempette sucrée et épicee

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

2 hrs N/A 27 N/A

Ingredients

- **Chonuts:**
 - 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®, plus de la farine additionnelle pour le pétrissage
 - 1/3 tasse (75 mL) de sucre
 - 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure instantanée
 - 1 c. à thé (5 mL) de sel
 - 2 jaunes d'œufs
 - 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras (réchauffé à 120 °F - 130 °F / 50 °C - 55 °C)
 - 2 c. à table (30 mL) de beurre, coupé en cubes
 - 1 tasse (250 mL) de fromage mozzarella râpé en filaments
 - Huile végétale ou de canola pour la friture
- **Trempette sucrée et épicee:**
 - 1 pot (375 mL) de relish aux piments forts Bick's®
 - 1/2 tasse (125 mL) de sucre

Directions

Step 1:

Combiner la farine avec le sucre, la levure et le sel dans le grand bol du batteur électrique. Ajouter les jaunes d'œufs et le lait chaud et battre environ 1 minute, ou jusqu'à ce que ce soit lié. Ajouter le beurre et battre à vitesse moyenne jusqu'à la formation d'une boule lisse et satinée, environ 5 minutes. Si la pâte demeure collante, ajouter suffisamment de farine, 1 c. à thé (5 ml) à la fois en battant jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois du bol.

Step 2:

Déposer dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et d'une serviette et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée.

Step 3:

Verser l'huile dans une friteuse ou un grand faitout. Si le faitout est utilisé, l'huile ne doit pas dépasser la moitié. Faire chauffer à 375 °F (190 °C).

Step 4:

Entre-temps, transférer la pâte sur une surface légèrement farinée. L'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement fariné jusqu'à environ 1/8 po (0,2 cm) d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce rond de 2 ½ po (6 cm).

Step 5:

Abaïsser les retailles si désiré. Aplatir chaque cercle avec les mains et déposer environ 1 c. à table (15 ml) de fromage râpé au centre de chaque cercle. Retrousser les extrémités et pincer pour emprisonner le fromage. Façonner une boule. Poursuivre avec le reste des cercles en aplatisant chacun puisqu'ils continueront à lever durant l'attente. Déposer délicatement 3 ou 4 beignets à la fois dans l'huile chaude. Cuire environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirer à l'aide d'une cuillère trouée et déposer sur des essuie-tout. Servir immédiatement avec la trempette aux piments forts sucré et épice.

Step 6:

Trempette sucrée et épicee : combiner les ingrédients.

Images

