



THE J.M. SMUCKER Co

Beignets aux pommes glacés à l'érable

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 30 mins 24 N/A

Ingredients

- **Garniture aux pommes:**
- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 2 tasses (500 ml) de pommes pelées, coupées en morceaux de 1/2 po (1 cm), environ 3 grosses pommes
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- **Beignets:**
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 mL) de babeurre
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 8 tasses (2 L) d'huile végétale ou de canola pour la friture
- **Glaçage:**
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace
- 1/3 tasse (75 mL) de sirop d'érable

Directions

Step 2:

Faire fondre le beurre dans une grande casserole sur feu moyen élevé. Ajouter le reste des ingrédients et faire cuire sans couvrir de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et les pommes molles. Réserver pour laisser refroidir.

Step 4:

Faire chauffer l'huile dans une friteuse profonde ou une grande casserole jusqu'à ce que la température atteigne 325 °F (160 °C).

Step 5:

Combiner les œufs avec le babeurre, le beurre et la vanille dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients secs. Remuer pour lier. Incorporer le mélange de pommes refroidi en remuant.

Step 6:

Déposer délicatement la pâte dans l'huile chaude en portions de 1 c. à table (15 ml), 2 à 3 portions à la fois. Frire 1 à 2 minutes par côté jusqu'à ce que la pâte devienne gonflée et bien dorée. Égoutter sur du papier essuie-tout. Laisser refroidir.

Step 8:

Combiner tous les ingrédients.

Step 10:

Tremper les beignets chauds dans le glaçage. Savourer!

Images

