

BOULES DE BERLIN



Ingrédients pour environ 30-40 beignets :

1 kg de farine
2 cubes de levure fraîche
120 g de sucre
150 g de margarine
9 œufs (7 jaunes + 2 entiers)
3/4 L de lait
1 pincée de sel

- Faire monter la levure fraîche avec un peu de lait tiède et une pincée de sucre.
- Faire tiédir le restant du lait ainsi que la margarine.
- Dans un grand saladier contenant la farine et le sel, ajouter tous les ingrédients.
- Pétrir la pâte 10 minutes en la tapant bien, si la pâte est trop liquide, rajouter un peu de farine. Il est possible de faire cette action avec le fameux robot KitchenAid.
- Couvrir le saladier, et faire monter la pâte 2 fois.
- Étaler la pâte sur la table avec de la farine (1,5 cm d'épaisseur) et avec un verre ou un emporte pièce former des ronds. Les disposer sur des plaques et faire monter encore une fois.
- Faire frire les beignets dans une huile chaude pendant 2-3 minutes par faces.
- Bien égoutter et saupoudrer de sucre glace. Il est possible de fourrer les beignets avec de la confiture en utilisant une poche à douille.

PS : Merci Josie pour la recette.