

Recette des beignets de carnaval à la fleur d'oranger

- 150 g de lait
- 550g de farine
- 70g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 1 trois quarts de verre d'eau de fleur d'oranger
- 2 œufs
- huile d'arachide pour friture

Mettre le lait dans le bol du Thermomix et chauffer 1 mn à 37° à vitesse 2.
Ajouter le beurre ramolli et mixer 30 secondes à vitesse 3.
Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger, la levure, les œufs, le sel et 500 g de farine. Mixer le tout 20 secondes à vitesse 6.
Ajouter 50 g de farine et mélanger 30 secondes en mode pétrin (recommencer l'opération jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Fariner un plan de travail et étaler la pâte au rouleau, puis découper en forme de losanges. Puis frire dans l'huile et saupoudrer avec du sucre glace.