

## Beignets légers au four

Ingrédients :

### Pâte à beignets

15 cl de lait tiède

55 gr de sucre en poudre

12 à 15 gr de levure boulangère fraîche

30 gr de beurre pommade

1 c à c de sel, 1 œuf, 1 c à c d'eau de fleur d'oranger

310g de farine tamisée

Pour la déco ; 85 gr de sucre ,1 c à c de cannelle moulue ,50 gr de beurre

### Préparation :

Dans un récipient, mélangez le lait tiède avec le sucre. Délayez la levure émiettée dans le lait, laissez reposer 10 mn.

Ajoutez le beurre, le sel, l'œuf battu, l'eau de fleur d'oranger, versez la farine tamisée, mélangez et travaillez la pâte au robot pétrisseur muni de crochets ou au batteur électrique muni de 2 crochets pétrin.

La pâte doit être lisse mais pas trop collante, couvrez là d'un linge et laissez lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Sur une plaque farinée formez des cercles de pâte d'environ 7 cm, vous pouvez vous servir d'un emporte pièce. Puis formez des trous au centre de chaque beignet.

Disposez ensuite les beignets sur une plaque garnie de papier cuisson

Laissez lever 30 mn à température ambiante

**Préchauffez le four,** température 180 °c

Puis enfournez les beignets 8 à 10 mn

Ensuite sortez- les du four, laissez reposer 2 mn

Mélangez le sucre, la cannelle

Trempez les beignets encore tièdes dans le beurre fondu des 2 cotés, puis passez-les dans le sucre à la cannelle