

BEIGNETS



INGREDIENTES



- 3 cucharadas de agua tibia
- 1 sobre de levadura 1
- 2/3 taza de harina, dividir en 2 partes
- 2/3 taza de leche
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azÚcar
- 1 cucharadita de sal
- 6 cucharadas de mantequilla/margarina derretida
- 2 tazas de aceite para freir
- AzÚcar glass



PROCEDIMIENTO



1. Vierte el agua tibia en un vaso y agrega la levadura. Déjalo actuar unos 5 minutos, hasta que esté ligeramente espumoso.
2. Coloca las varillas para masa en su batidora de pie. Agrega la mitad de la harina, la leche y el vaso de levadura activada al tazón de la batidora junto con el huevo, la sal y el azúcar. Amasa durante 30 segundos a velocidad lenta y luego otros 2 minutos a velocidad media. Agrega la mantequilla derretida y amasa otros 2 ó 3 minutos. Cuando la masa de beignet se desprenda del bol y comience a trepar por la varilla para masa, estará terminada.
3. Espolvorea ligeramente la superficie de trabajo con harina y usa un raspador de tazón para voltear la masa sobre ella. Forma una bola con la masa y colócala en un tazón. Cubre con una hoja de papel film y reserva.
4. Después de que la masa haya duplicado su volumen, colócala sobre una superficie de trabajo enharinada. Golpea la masa hacia abajo para desinflarla un poco. Usa un rodillo para estirar la masa y córtala en 10 trozos cuadrados o rectangulares.
En una olla alta o freidora, calienta el aceite para freír a 185° C.
5. Deja caer los beignets en el aceite y fríe durante 1 minuto y 30 segundos por cada lado.
6. Coloca inmediatamente sobre papel para escurrir.
Sirve caliente con una generosa capa de azúcar glass.

A DISFRUTAR!

