

Les merveilles de M^{me} Foucher

Beignets



Pour 60 environ, si vous ne cuisez pas tout, vous pouvez congeler le reste de pâte

INGREDIENTS :

- 12 œufs
- 2.500 kg de farine
- 800g de sucre en poudre
- 3 paquets de levure chimique
- 3 paquets de sucre vanillé
- 1/2 verre d'eau de vie ou du cognac
- 75 g de beurre
- 3c à café de sel fin

Mettre la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et le sel dans un récipient.

Faire un trou au milieu, mettre les œufs, le beurre fondu et le cognac.

Ajouter de l'eau ci nécessaire.

Mélanger le tout jusqu'à ce que sa forme une boule.

Etendre la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur et découper les beignets à l'aide d'un bol ou d'une roue dentelée. Pratiquer une fente au centre.

Faire cuire des deux côtés dans de l'huile chaude.