

Merveilles de carnaval

pour 20 beignets



Ingrédients :

- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 6 c. à soupe de crème fraîche
- 20 gr de beurre ramolli
- 20 gr de sucre semoule
- 300 gr de farine

Préparation : 30 mn ; cuisson 30 mn ; repos : 1 h.

- Mélanger les œufs entiers, la crème, le beurre ramolli, le sucre, le sel, l'eau d'oranger, en travaillant jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter peu à peu la farine tamisée tout en mélangeant.
- Ensuite, pétrir la pâte et la laisser reposer au frais, pendant une heure environ.
- Rouler cette pâte en forme d'une épaisse saucisse et la découper en 18 à 20 rondelles.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser chaque rondelle aussi mince que possible. L'étirer encore avec les doigts.
- Chauffez le bain d'huile à feu moyen (il ne doit pas dépasser 170°) et faites cuire les merveilles par 3 ou 4 afin qu'elles ne se chevauchent pas lors de la cuisson.
- Retirez-les du bain de friture avec une araignée ou écumoire, égouttez-les sur du Sopalin, et saupoudrez-les de sucre. Dégustez ces délicieuses merveilles chaudes ou froides.