



RECETTE

Beignets Gbofloto

Instructions

1. Incorporer la farine à l'eau tiède, ajouter la levure Saf-instant 11g et le sel.
2. Mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
3. Laisser reposer la pâte sous un torchon pendant 1h30-2h pour qu'elle double de volume.
4. Faire chauffer l'huile et quand celle-ci est bien chaude y jeter des boules de pâte faites à la main.
5. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles dorent et les déguster chaudes saupoudrées de sucre.

Ingrédients

- 1 kg de farine
- ½ litre d'eau tiède
- Une pincée de sel
- 1 sachet de levure Saf-instant 11g

Astuce du pro

Remplacer l'eau par du lait pour des beignets encore plus savoureux.



11g