



RECETTE

Beignets Gbozon

Instructions

1. Mélanger la farine, l'eau tiède, le sel et la levure Saf-instant 11g dans un bol.
2. Battre les œufs dans un autre bol et y ajouter le sucre, le beurre ou l'huile.
3. Incorporer la pâte au mélange des œufs.
4. Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte moelleuse mais pas collante puis laisser reposer 1h30 à 2h00.
5. Réaliser des boules avec la pâte et laisser reposer environ 30 minutes.
6. Faire chauffer l'huile et y plonger les boules pour les faire frire.

Ingrédients

- 1 kg de farine
- ½ litre d'eau tiède
- 4 œufs
- 100g d'huile ou de beurre ramolli
- 150g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 1 sachet de levure Saf instant 11g

11g

