BEIGNETS EN BÂTONNETS

UN BUFFET DE CARNAVAL AVEC DES BEIGNETS :

Mardi gras arrive à grand pas et il est temps de préparer vos délicieux beignets qui garniront votre table de Carnaval.

Picorette de la brigade créative de Tête à modeler vous propose une version revisitée des traditionnels beignets pour les mettre sur des bâtonnets. A table !

Vous retrouverez toutes nos fiches recettes de Mardi Gras pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier spécial.

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS :

-500 g de farine
-3 oeufs
-100 g de sucre
-60 g de beurre
-1 paquet de levure
-4 cuillères a soupe de lait
-de l'huile pour frire

Du sucre glace, de la pâte a tartiner, des décorations en sucre ou des vermicelles de couleurs

ETAPE 2 : MÉLANGER :

Mélanger la farine, le sucre et les oeufs.

ETAPE 3 : AJOUTER :

Ajouter le beurre mou, et la levure, ajouter aussi le lait et pétrir la pâte.

ETAPE 4 : LAISSER REPOSER :

Laisser reposer 1 h à température ambiante.

ETAPE 5 : ETALER :

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, le plus finement possible, car plus la pâte sera fine, plus elle gonflera. Découper les formes de votre choix.

ETAPE 6 : FAIRE FRIRE :

Faire frire dans l'huile bien chaude.

ETAPE 7 : PLACER :

Placer sur un bâtonnet.

ETAPE 8 : SAUPOUDRER :

Saupoudrer de sucre glace ou décorer avec de la pâte à tartiner sur laquelle on peut venir coller des décorations en sucre ou des vermicelles.

ETAPE 9 : METTRE À TABLE :

Varier les garintures et mettre à table.

ETAPE 10 : C'EST PRÊT !

Votre buffet de carnaval est prêt !

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ

Maxi bâtonnets en bois naturel - 100 pièces

Réf : 05025

2,69 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr