RECETTE DES CROUSTILLONS

RÉALISATION DES CROUSTILLONS DU CARNAVAL ET DE NOËL

Découvrez comment réaliser de délicieux croustillons qui seront parfaits pour le Carnaval comme pour Noël. C'est une recette qui plaira autant aux petits qu'aux grands gourmands.

LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER VOS CROUSTILLONS :

125 g de farine 10 g de levure de boulanger 1 cc de sucre en poudre 1 œuf 100 ml de lait tiède 10 g de beurre 1 pincée de sel Du sucre glace

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Commencez par faire chauffer le lait à la casserole et ajoutez la levure boulangère. Mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajoutez le sucre et mélangez à nouveau. Mettez le mélange de côté. Faites fondre le beurre Dans un grand saladier, mélangez la farine, l'oeuf, le beurre et le mélange de lait/ levure boulangère. Une fois le mélange bien homogène, laissez la pâte reposer au moins 1h à température ambiante. (Elle va normalement doubler de volume) Mélangez de nouveau la pâte et faites chauffer la friteuse. (ou si vous n'en avez pas dans une grande poêle) Une fois l'huile bien chaude, il faudra faire frire les beignets 1 min de chaque côté. Déposez les croustillons sur du papier absorbant Disposez-les sur un plat, il ne vous reste plus qu'à soupoudrez de sucre glace !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr