

BEIGNETS DU CARNAVAL



RECETTE DE BEIGNET DE MARDI GRAS

Recette de Beignets à faire pour le Carnaval. **Recette** expliquée pour faire des **beignets** du Carnaval avec les enfants.

Associez votre enfant à la préparation des ingrédients, demandez-lui notamment de peser et compter tous les éléments nécessaires à la recette. Procédez un peu comme les pilotes d'avion qui utilisent une check list. Lisez la liste des ingrédients nécessaires et demandez à votre enfant de vérifier si ce qui est préparé correspond.

Demandez à votre enfant de verser tous les ingrédients dans le saladier et de mélanger avec ses mains. Demandez-lui de pétrir la pâte comme une pâte brisée.

Demandez-lui de former une grosse boule et laissez-la doubler de volume dans un endroit tiède.

Aidez votre enfant à étaler la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre environ.

Demandez-lui de tremper le verre dans la farine, puis de découper des ronds dans la pâte.

Demandez-lui ensuite à déposer 1/2 cuillère à café de confiture au centre de chaque rond.

Montrez-lui comment replier les 4 pointes vers le centre et comment former une petite boule.

Laissez les beignets gonfler 30 à 40 mn avant de les plonger dans la friture.

Demandez à votre enfant de saupoudrer les beignets de sucre glace et dégustez les beignets tièdes.



[Imprimer la page](#)

Recette des beignets du Carnaval

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292



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