

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 à soupe de lait
- de l'huile pour frire

Du sucre glace, de la pâte à 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 :

Varié les garnitures et mettre à table.



ETAPE 10 : C'EST PRÊT !

Votre buffet de carnaval est prêt !

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr