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 pétrire 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
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