

Les beignes de Noëlla



[Ève Dumas](#)

La Presse

18 beignes

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe de beurre non salé ramolli

1 tasse de sucre

1 c. à café de vanille

2 oeufs

3 tasses de farine tout usage

4 c. à café de levure chimique

1/2 c. à café de sel

Beignes de Noëlla

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

1/4 c. à café de muscade

2/3 de tasse de lait

Sucre d'érable en quantité suffisante

MÉTHODE

1. Défaire le beurre en crème à l'aide d'un mélangeur à main ou sur socle. Incorporer les oeufs un à la fois, le sucre et la vanille.
2. Mesurer la farine sans tamiser sur un papier ciré ou dans un bol et ajouter la levure chimique, le sel, la muscade en mélangeant le tout.
3. Ajouter les ingrédients secs et le lait au premier mélange, en alternant, en commençant et en finissant par les ingrédients secs.
4. Refroidir la pâte au frigo.
5. Faire chauffer l'huile doucement jusqu'à ce qu'elle atteigne 375°F.
6. Pendant ce temps, rouler la pâte à environ 1 cm d'épaisseur, puis couper.
7. Cuire trois ou quatre beignes à la fois, des deux côtés.
8. Laisser égoutter sur un papier absorbant. Saupoudrer les beignes de sucre d'érable lorsqu'ils sont encore chauds.