



# Torah-Box.com

j u d a ï s m e   e n t r e   f e m m e s

## BEIGNETS DE HANOUKAH

Pour 10 beignets

Temps de préparation : 1h

Cuisson : 10mn

Difficulté : moyenne

### INGREDIENTS

- 2 verres de farine tamisée (environ 475g)
- 1 verre de lait végétal (soja) ou de lait de vache
- 1 sachet de levure boulangère sèche (1 cuillère à soupe)
- 4 jaunes d'œufs
- 2 pincées de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale ou de beurre
- 1 pot de crème chocolat noisette à tartiner (type Delinut)
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre de décor
- de l'huile pour la friture



### REALISATION

Imaginez-vous autour de la 'Hanoukia avec vos enfants et votre époux, les bougies brillent, et la joie est sur le visage de tous Baroukh Hachem... Vous amenez alors une assiette remplie de ces délicieux beignets et toute la famille se régale en admirant les bougies qui illuminent les rues et votre foyer... Alors vite, à vos casseroles.

Dans un petit bol, activez la levure sèche en mettant une cuillère de sucre et le lait tiède. Mélangez les œufs et le reste du sucre, ajoutez-y l'huile, le sel et la farine. Ajoutez le mélange levure et lait. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Huilez un peu un saladier, et laissez-y la pâte à lever pendant deux heures. Une fois que le volume de la pâte a doublé, étalez-la avec un rouleau à pâtisserie, sans trop l'aplatir. Elle doit avoir une épaisseur d'un peu moins d'1cm. À l'aide d'un petit verre, découpez des cercles dans la pâte. Faites chauffer l'huile de friture, et faites frire 4 disques de pâte. Retournez-les à mi-cuisson, ils doivent être dorés, mais pas trop bruns. Surveillez que l'huile ne

soit pas trop froide pour ne pas imbiber nos beignets d'huile, mais pas trop chaude, pour ne pas les brûler. Une fois les beignets cuits puis refroidis, prenez une poche à douille (ou un sachet en plastique épais), et mettez-y la pâte à tartiner au chocolat. Faites un trou dans le dessous du beignet, et, à l'aide de la poche, insérez-y de la pâte à tartiner.

Retournez les beignets et saupoudrez-les de sucre décor.

Bon appétit.