



Pâtes
Pâte à beignet



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

182

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la pâte
à beignet**

20 cl **Eau**

175 g **Farine**

4 unité(s) entière(s)

Blanc(s) d'oeuf

55 g **Farine de riz**

50 g **Sucre semoule**

35 g **Fécule de pomme de
terre**

25 ml **Huile d'arachide**

16 g **Levure de
boulangier**

15 g **Levure chimique**

1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à beignet

- 1 Dans un saladier, verser l'eau puis ajouter la levure de boulangier et mélanger au fouet.
- 2 Ajouter les blancs d'œufs puis mélanger. Verser l'huile d'arachide et mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter la fécule de pommes de terre, la farine de riz, la levure chimique et la farine de blé. Mélanger.
- 4 Ajouter quelques pincées de sel et le sucre. Mélanger une dernière fois.
- 5 Laisser reposer pendant 15 minutes à température ambiante.