

Beignets caseros



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/beignets-caseros>

Preparación

En el cuenco de una batidora de pie equipados con el gancho de la pasta, disolver la levadura y una cucharada del azúcar en el agua tibia hasta que esté espumoso, aproximadamente 5 minutos. Agregue la leche, el huevo, la vainilla, la manteca, el azúcar restante, el bicarbonato, la sal y la harina. Batir a velocidad media durante 1 minuto hasta que se forma una masa pegajosa. Pasar la masa a una superficie de trabajo bien enharinada, espolvorear más harina por encima, y rodar a un espesor de 1 cm. Cortar la masa cuadrados con algunas formas irregulares en los bordes. Precaliente el aceite a 180°C. Ir colocando dentro los cuadrados de masa. Una vez que han aumentado de tamaño, darlos vuelta y cocine el otro lado hasta que se doren. Escurrir sobre papel de cocina y repetir hasta finalizar. Espolvorear generosamente con azúcar impalpable. Sirva caliente. Disfrute!

Ingredientes

- 2-1/4 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1/2 taza/s Agua tibia
- 1/2 taza/s Leche evaporada
- 1 Huevo grande ligeramente batido
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Sal
- 3 taza/s Harina
- 4 taza/s Aceite vegetal para freír
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Francesa, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

