BEIGNETS MOELLEUX

Ingrédients :

300 ml de lait
600 g de farine
50 g de beurre fondu
Un sachet de sucre vanille
130 g de sucre
Deux cuillères à soupe de levure déshydratée boulangère
Une cuillère à soupe d'huile.
1 œuf +
2 jaunes d'œuf

Préparation:

1. Commencer par diluer la levure dans le lait avec le sucre dans le saladier du robot pétrin,
   Y ajouter le beurre, l'huile, et les œufs.
2. Ensuite ajouter la farine progressivement en mettant le robot pétrin en route.
3. Laissez pétrir jusqu'à ce que un pâton se forme.
4. Ensuite si la pâte est trop collante vous pouvez ajouter de la farine.
5. Mouiller un torchon d'eau chaudeet bien essorer celui-ci est couvrir la pâte a brioche avec.
6. Laissez lever environ trois heures.ensuite dégazez le pâton.
7. Huilez légèrement vos mains, Et prélever un peu de pâtes et dans la taille d'une clémentine. Former une boule et aplatir sur du papier sulfurisé.
8. laissez lever une petite heure.
9. doré à l'aide d'un pinceau à pâtisserie d'un jaune d'œuf battu mélangé avec un peu de lait et un peu de sucre.
10. Enfourner une dizaine de minutes à 170° four préalablement préchauffé