

Beignets de carnaval « fasenachtskiechle »

Recette alsacienne :

Ingrédients : 550gr de farine/ 1/4 l de lait tiède/ 20gr de levure de boulanger / 3 cuillérées à soupe de sucre/ 2 œufs/ 1cuillère à soupe de kirsch ou de rhum/ 75gr de beurre/ 1 pincée de sel.

Dans un saladier ou un bol mixeur, dans le creux de la farine, ajouter tous les ingrédients dans l'ordre, pétrir pour obtenir une pâte souple et aérée. Laisser reposer ½ heure. Abaisser en pâte fine, découper selon votre fantaisie. Cuire dans une huile supportant la cuisson moyennement chaude. Lorsque les beignets sont dorés, les égoutter sur du papier absorbant. Ensuite transvaser les dans un saladier et saupoudrez les de sucre glace.