



Beignes au four au goût de queue de castor

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12 PETITS BEIGNES OU 9 GROS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ c. thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ c. thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. thé de cannelle
- $\frac{1}{8}$ c. thé de muscade
- 1 œuf
- $\frac{1}{3}$ tasse de sucre
- 2 c. soupe huile
- $\frac{1}{2}$ tasse de cidre de pomme pétillant Du Minot

Enrobage :

- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 $\frac{1}{2}$ c. thé de cannelle
- Citron frais

Préparation

1. Préchauffer à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Dans un autre bol, mélanger l'œuf et le sucre. Bien fouetter pendant quelques minutes pour faire

mousser le mélange.

4. Ajouter l'huile et bien brasser.
5. Ajouter les ingrédients secs en alternance avec le cidre dans le mélange d'œufs.
6. Enduire le moule d'enduit antiadhésif.
7. Répartir le mélange dans le moule à beigne.
8. Cuire pendant 10 minutes.
9. Enrober les beignes du mélange de sucre/cannelle.
10. Servir tiède avec un trait de jus de citron.