

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 12 petits beignes ou 9 gros



Beignes au four au goût de queue de castor

Ingédients :

- ¼ tasse de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- ¼ c. thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. thé de sel
- ½ c. thé de cannelle
- 1/8 c. thé de muscade
- 1 œuf
- 1/3 tasse de sucre
- 2 c. soupe huile
- ½ tasse de cidre de pomme pétillant Du Minot

Enrobage :

- ¼ tasse de sucre
- 1 ½ c. thé de cannelle
- Citron frais

Marche à suivre :

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.