

Kkwabaegi ; beignets torsadés au sucre à la canelle |

Recette pour 6 personnes

Description

Les beignets torsadés (kkwabaegi) sont des beignets à la levure frits dans l'huile, puis enrobés de sucre à la canelle.

L'astuce du chef

Avant de faire frire vos beignets, assurez-vous que l'huile est propre et préparez-les avec soin pour qu'ils aient meilleur goût.

Ingrédients

Beignets

- 330 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Beurre
- 30 Gr Sucre
- 200 Ml Lait
- 7 Gr Levure sèche
- 1 Pincée(s) Sel

Garniture

- 100 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Beignets

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Lorsque le beurre est fondu, retirez du feu et ajoutez le lait, le sucre, l'oeuf, le sel et la levure. Mélangez bien et laissez reposer 2 minutes. Versez dans un cul de poule.

Ajoutez la farine puis mélangez avec une cuillère en bois, pétrissez la pâte pendant quelques minutes. Laissez reposer en couvrant le récipient jusqu'à ce que la pâte double de volume (environ une heure).

Mettez de la farine sur le plan de travail (nettoyé au préalable) puis divisez la pâte en 12 morceaux. Roulez chaque morceau afin de lui donner une forme de cylindre.

Prenez un cylindre à la fois et pliez le en deux. Collez les deux extrémités ensemble puis roulez en pinçant les deux bout pour obtenir une torsade. Laissez les torsades reposer 20 minutes.

Faites cuire les beignets dans votre friteuse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Égouttez sur du papier absorbant.

Mélangez les beignets avec le sucre à la canelle dans un sac en papier.

Bon appétit!