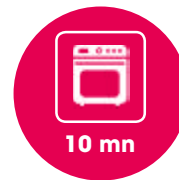


Buñuelos sucrés (beignets)



Ingrédients

- 500 g de farine
- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 4 oeufs entiers
- 1 pincée de sel
- huile de friture
- sucre glace



Préparation

Dans une casserole, amenez à ébullition l'eau avec le sel sur feu moyen. Ajoutez le beurre mou, une fois fondu, ajoutez la farine et remuez au fouet sur feu doux. Lorsque la pâte devient compacte et commence à se détacher des bords de la casserole, retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

Lorsque la pâte a refroidi, ajoutez-y les oeufs, un par un, en mélangeant bien à l'aide d'une spatule.

Faites chauffer l'huile de friture dans une friteuse. Lorsque l'huile est suffisamment chaude, faites des boules de taille moyenne avec la pâte et plongez-les dans l'huile à l'aide d'une grosse cuillère huilée.

Laissez-les frire jusqu'à obtenir des beignets bien dodus et dorés.

Retirez-les à l'aide d'un écumoire à la fin de la cuisson. Égouttez les buñuelos sur du papier absorbant posé sur une grande assiette. Laissez tiédir à température ambiante.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Astuces de chef

• *Goûter populaire au Mexique, les buñuelos consistent en une pâte à base de blé levé, parfumée à l'anis, finement roulée ou aplatie, découpée en plusieurs pièces, frite et assaisonnée.*

Ils peuvent être farcis avec une variété d'ingrédients, depuis la marmelade, au fromage, en passant par la crème ou la chantilly.