

Goûts et saveurs

Pour accompagner cette soirée, nous vous conseillons le vin Californien HERZOG Chateau Blanc - Late Harvest. Nez aromatique de miel et d'abricot frais. Couleur jaune paille, un vin très doux mais bien équilibré avec une acidité vive. Une sensation en bouche riche et pleine avec une longue finale. Dégustez le bien frais.

BEIGNETS DE HANOUKA

Entre 18 et 20 beignets

Préparation
Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte, elle doit avoir la consistance d'une pâte à pain souple qui se colle peu aux doigts. (5% beignets, 95% pour la forme.)
Laisser reposer la pâte environ 1 heure.
Faire la pâte sur votre plan de travail sur une épaisseur de 2 cm environ et découper des disques d'environ 6 à 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre pour former 18 à 20 beignets.
Laisser à nouveau reposer. Frite à feu moyen (environ 170°-180°).
Vous pouvez les laisser à la confiture ou à la crème pâtissière, ou les saupoudrer de sucre glace.
Il ne vous reste plus qu'à vous régaler.
Bonne digestion

Lacté ou pur
Ingrédients (pour 18 à 20 beignets)
- 200 g de farine
- 2 grains de sel (ou 3 moyennes)
- 125 g de sucre
- 2 cuillères de sucre vanillé
- 125 g de lait
- 1 cube de levure
- 125 g de lait ou d'eau
- 1 cuillère à soupe de sel
Coulée, crème pâtissière et sucre glace.

Distribué en France
par SIVA
Tel: 01.48.97.43.90



Goûts et saveurs

Pour accompagner cette soirée, nous vous conseillons le vin Californien HERZOG Chateau Blanc - Late Harvest. Nez aromatique de miel et d'abricot frais. Couleur jaune paille, un vin très doux mais bien équilibré avec une acidité vive. Une sensation en bouche riche et pleine avec une longue finale. Dégustez le bien frais.

BEIGNETS DE HANOUKA

Entre 18 et 20 beignets

Préparation
Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte, elle doit avoir la consistance d'une pâte à pain souple qui se colle peu aux doigts. (5% beignets, 95% pour la forme.)
Laisser reposer la pâte environ 1 heure.
Faire la pâte sur votre plan de travail sur une épaisseur de 2 cm environ et découper des disques d'environ 6 à 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre pour former 18 à 20 beignets.
Laisser à nouveau reposer. Frite à feu moyen (environ 170°-180°).
Vous pouvez les laisser à la confiture ou à la crème pâtissière, ou les saupoudrer de sucre glace.
Il ne vous reste plus qu'à vous régaler.
Bonne digestion

Lacté ou pur
Ingrédients (pour 18 à 20 beignets)
- 200 g de farine
- 2 grains de sel (ou 3 moyennes)
- 125 g de sucre
- 2 cuillères de sucre vanillé
- 125 g de lait
- 1 cube de levure
- 125 g de lait ou d'eau
- 1 cuillère à soupe de sel
Coulée, crème pâtissière et sucre glace.

Distribué en France
par SIVA
Tel: 01.48.97.43.90

