



THE J.M. SMUCKER Co

Beignes géants avec nappage au beurre d'arachide

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

45 mins 10 mins 13 N/A

Ingredients

• Beignes :

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/3 tasse (75 mL) d'eau chaude
- 4 1/2 c. à thé (22 mL) de levure sèche active (2 sachets)
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier

Lait évaporé

- 1/4 tasse (50 mL) de shortening
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 2 œufs, battus
- 4 1/2 - 5 tasses (1,025 L- 1,250 L) de farine à pain blanc de ménage Premier choix **Robin Hood®**
- 4 tasses (1 L) d'huile de canola ou végétale
- **Nappage au beurre d'arachide :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre d'arachide **Jif®** crémeux
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace
- 2/3 tasse (160 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Directions

Step 1:

Laisser dissoudre le sucre dans l'eau chaude dans un grand bol. Ajouter la levure et remuer pour dissoudre. Laisser reposer 10 minutes. Entre-temps, faire chauffer le lait dans une casserole ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit chaud au toucher. Ajouter le shortening, le sel et le sucre et remuer pour faire fondre le shortening. Laisser refroidir pendant que la levure repose. Ajouter le mélange de lait au mélange de levure ainsi que les œufs et 2 tasses (500 ml) de farine. Battre à faible vitesse, puis à vitesse moyenne jusqu'à la formation d'une pâte légère. Ajouter la farine, 1/2 tasse (125 ml) à la fois jusqu'à l'obtention d'une boule lisse, en battant à vitesse moyenne entre les ajouts. Retirer la pâte et la déposer sur une surface farinée. Pétrir de 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et satinée, en ajoutant suffisamment de farine si nécessaire, pour empêcher la pâte de coller. La mettre dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud de 45 à 60 minutes ou jusqu'au double du volume. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing sur une surface farinée. Saupoudrer légèrement 2 plaques à pâtisserie de farine.

Step 2:

Abaissier en un rectangle de 12 po x 16 po (30 cm x 40 cm). Couper la pâte à l'aide de 2 emporte-pièces farinés, un de 4 1/2 po et l'autre de 1 1/4 po pour faire le trou. Déposer sur les plaques préparées, couvrir de linges de vaisselle et laisser reposer de 15 à 20 minutes.

Step 3:

Entre-temps, faire chauffer 4 tasses (1 L) d'huile Crisco à 350 °F (180 °C) dans une casserole profonde ou une friteuse. Déposer délicatement 3 ou 4 beignes à la fois dans l'huile chaude. Faire cuire de 25 à 35 secondes sur un côté, jusqu'à ce que le côté soit doré. Tourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'autre côté soit doré également (environ 20 secondes) et que les beignes aient une température interne de 190 °F (88 °C). Égoutter sur des plaques à pâtisserie couvertes de papier essuie-tout. Laisser refroidir.

Step 5:

Combiner tous les ingrédients dans un petit bol. Battre jusqu'à homogénéité.

Step 7:

Tremper les beignes dans le nappage. Déguster!

Pour faire un nappage au chocolat, faire chauffer ½ tasse (125 ml) de lait évaporé Carnation jusqu'à ce qu'il soit chaud, sans le faire bouillir. Retirer du feu et ajouter 2 tasses (500 ml) de grains de chocolat et laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer et y tremper les beignes.

Images

