

### *Ingredientes*

*Água morna* - 1 xícara

*Açúcar* - 1/4 de xícara

*Ovo, temperatura ambiente, batido* - 1

*Manteiga, temperatura ambiente* - 2 colheres de sopa

*Leite integral* - 2 colheres de sopa

*Farinha de trigo comum* - 4 xícaras

*Fermento biológico* - 1 sachê

*Olho de milho* - para fritar

*Açúcar de confeiteiro* - para polvilhar

*Autora:* Sandra Assumpção  
16 de dezembro de 2011

### *Modo de preparo*

1. Numa vasilha grande misture todos os ingredientes menos o óleo e açúcar de confeiteiro. Misture até formar uma massa uniforme.
2. Sove a massa até alisar.
3. Você também pode utilizar uma batedeira com a assessoria para fazer pão ou numa máquina de pão.
4. Guarde a massa na geladeira pelo menos 4 horas.
5. Numa superfície enfarinhada, abra a massa até uma espessura de 1 cm.
6. Corte a massa em quadrados de 5cm.
7. Esquente o óleo bem quente.
8. Frite os beignets até ficarem fofos e dourados.
9. Sirva quentes polvilhados com bastante açúcar de confeiteiro.
10. Sirva com creme de chocolate ou creme brulée.