

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.