

BEIGNES AUX POMMES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Ces beignes aux saveurs automnales de pomme et de cannelle plairont à tous!

Ingrédients

- 2 oeufs
- ½ tasse (125 ml) de babeurre
- ½ tasse (125 ml) de compote de pommes
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 1 c. à table (15 ml) d'huile (canola ou tournesol)
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

Garniture

- ½ tasse (125 ml) de beurre fondu
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C). Beurrer ou huiler généreusement les cavités d'un moule à beignes.
2. Dans un grand bol, bien mélanger les œufs, le babeurre, la compote de pommes, l'extrait de vanille et l'huile à l'aide d'un fouet.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre, la cannelle, la muscade et le sel.
4. Ajouter les ingrédients secs au mélange de babeurre.
5. Répartir la préparation dans les cavités d'un moule à beignes bien beurré.
6. Cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les beignes reprennent leur forme sous une légère pression du doigt.
7. Déposer les beignes sur des grilles et laisser refroidir.
8. Faire fondre le beurre dans un petit bol. -Tremper les beignes dans le beurre fondu et ensuite, dans le sucre et la cannelle.
9. Tremper rapidement un beigne refroidi dans le beurre fondu ou enduire-alternativement chaque beigne de beurre à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
10. Tremper chaque beigne dans le mélange de sucre pour l'enrober.
11. Bon appétit!

Donne 6 gros beignes or 12 petits beignes. Réduire le temps de cuisson à sept ou huit minutes pour les mini beignets.