



## Beignes (Dunkin Donut)

- 1 enveloppe de levure sèche
- ½ tasse d'eau tiède
- ¾ tasse de sucre
- 1 œuf battu
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à table d'huile végétale
- 1 boîte de lait évaporé carnation 385 ml
- 3¾ tasses de farine



1. Dissoudre la levure dans l'eau chaude;
2. Ajouter l'œuf battu, le sucre, le sel, l'huile et le lait évaporé;
3. Verser tout le liquide dans la farine, et bien mélanger;
4. Laisser lever toute la nuit;
5. Le jour suivant, mettre de la farine sur une planche à découper et rouler la pâte à ½ pouce d'épaisseur;
6. Couper à l'emporte-pièce;
7. Frire dans l'huile, minimum 2 pouces d'huile;
8. Saupoudrer de sucre à glacer