



Beignes aux patates



3 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
Muscade au goût
3 œufs
1 tasse de sucre
¼ tasse de beurre
¼ tasse de lait à température de la pièce
1 tasse de patates pilées froides (sans lait, sans beurre, salées lors de la cuisson)

Premier mélange :

Mélanger farine, poudre à pâte, sel et muscade

Deuxième mélange :

Mélanger œufs, beurre et sucre

Ajouter les patates au deuxième mélange et bien mélanger au malaxeur.
Incorporer la moitié du premier mélange dans le deuxième mélange.
Ajouter le lait et le restant du premier mélange.

Laisser reposer au frigo de 4 à 6 heures avant d'étendre.
Couper à l'emporte-pièce et cuire à grande friture (350 à 380°F)

Crémage

3 à c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de graisse
6 c. à soupe de lait
Mélanger le tout et tiédir sur le feu lentement
Mélanger à 2 tasses de sucre en poudre et glacer les beignes froids.