



Imprimer

## Beignets à l'ancienne au chocolat



Ces beignets sont dingues ! Des beignets à l'ancienne au chocolat frits avec de la crème sure, un glaçage épais et succulent et sans levure ! Plus facile que vous ne le pensez !

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Temps de cuisson:** 24 minutes

**Temps total:** 39 minutes

**Rendements :** 14 beignets

**Recette de** Tessa Arias

### Ingrédients

Pour les beignets :

- 2 tasses (226 grammes) de farine à gâteau
- 1/2 tasse (40 grammes) de poudre de cacao
- 1 1/2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel fin
- 3/4 cuillère à café de muscade moulue
- 1/2 tasse de sucre cristallisé
- 3 cuillères à soupe de beurre, à température ambiante
- 2 gros jaunes d'œufs
- 1 tasse de crème sure
- Huile de canola, pour la friture

Pour le glaçage:

- 3 1/2 tasses (350 grammes) de sucre en poudre, tamisé
- 1 1/2 cuillères à café de sirop de maïs
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/3 tasse d'eau chaude
- Préparez les beignets :

### Directions

Préparez les beignets :

1. Dans un bol, tamisez ensemble la farine à gâteau, le cacao en poudre, la levure chimique, le sel et la muscade.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle muni d'une pagaie, battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à consistance légère et épaisse. Ajouter les ingrédients secs dans le bol du mélangeur en 3 fois, en alternant avec la crème sure, en terminant par la farine. La pâte sera collante. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fermes.
3. Sur une surface bien farinée, abaisser la pâte à environ 1/2 pouce d'épaisseur. Utilisez un emporte-pièce pour beignets ou deux emporte-pièces de tailles différentes pour découper autant de beignets que possible, en plongeant les emporte-pièces dans la farine si nécessaire pour éviter qu'ils ne collent. Vous devriez obtenir environ 14 beignets et trous. Ne vous inquiétez pas s'ils collent un peu au cutter, ils vont gonfler pendant la friture et les imperfections n'auront pas d'importance.
4. Versez 2 pouces d'huile de canola dans une casserole à fond épais avec un thermomètre à friture attaché. Chauffer à 325°F. Faites frire les beignets quelques-uns à la fois, en faisant attention de ne pas surcharger la

casserole. Frire de chaque côté environ 2 minutes en faisant attention de ne pas les laisser brûler. Laisser égoutter sur un sac en papier pour absorber l'excédent de graisse.

Réalisez le glaçage :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec un fouet jusqu'à consistance lisse. Plonger chaque beignet dans le glaçage. Placer sur une grille au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour récupérer tout excès de glaçage. Laisser reposer 20 minutes jusqu'à ce que le glaçage soit pris.
2. Les beignets sont mieux servis le jour de leur fabrication, mais peuvent être conservés dans un contenant hermétique à température ambiante pendant quelques jours.

*Beignets au chocolat à l'ancienne <https://handletheheat.com/chocolate-old-fashioned-doughnuts/> 17 novembre 2014*