

BEIGNETS DE CARNAVAL



INGREDIENTES

- 350 G DE FARINHA
- 3 OVOS
- 70 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 5 G DE FERMENTO EM PÓ
- 7 G DE BAUNILHA
- ÓLEO PARA FRITAR
- AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion, com o acessório amassar/triturar, coloque os ovos, a manteiga, o açúcar e a baunilha. Programe na velocidade 6 durante 40 segundos.
2. Adicione a farinha e o fermento em pó e inicie o programa de Massa P2.
3. Deixe a massa levedar a 40°C por 40 minutos, como indicado no final do programa.
4. Polvilhe a bancada com farinha. Com a ajuda de um rolo, abra a massa com 5 mm de espessura e corte a massa em formato de diamantes com a ajuda de uma faca.
5. Aqueça o óleo numa frigideira ou fritadeira.
6. Frite a massa no óleo até ficarem dourados de ambos os lados. Com uma escumadeira, retire-os e coloque-os sobre papel absorvente. Polvilhe-os com açúcar em pó.