

# PDF PAGE

Si vous êtes à la recherche d'une douceur française classique actualisée, essayez ces beignets au beurre d'arachide et à la confiture de nos amis de [Taste Toronto](#). Ces beignets frits sont légers, moelleux et enrobés de sucre en poudre, créant un équilibre parfait entre sucré et salé. L'ajout de beurre d'arachide et de confiture de framboise élève cette pâtisserie gourmande classique à un tout autre niveau, lui conférant richesse et complexité.

Les beignets sont des pâtisseries traditionnellement fabriquées en faisant frire de la pâte qu'on saupoudre ensuite de sucre en poudre. Comme cette recette propose une version moderne de la pâtisserie classique, il s'agit d'un incontournable pour tout gourmet ou amateur de desserts. Grâce au [beurre d'arachide Sunspun](#), ces beignets atteignent de nouveaux sommets en matière de saveur et de texture, ce qui en fait une gâterie réellement décadente.

Trouvez tout ce qu'il vous faut pour réaliser cette recette à un Club-Entrepôt près de chez vous. Faites vos achats en magasin ou [en ligne](#)!

**Portions : 20 beignets**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

**Durée de levée : 2 heures**

## Ingrédients:

- 3/4 tasse d'eau tiède (entre 43 et 46 °C [110 et 115 °F])
- 1/2 tasse de [sucre granulé](#)
- 2 c. à thé de [levure sèche active](#)
- 1 [gros œuf](#) à température ambiante
- 1/2 tasse de lait ou de [lait évaporé](#) à température ambiante
- 1 c. à thé d'[extrait de vanille](#)
- 3 3/4 tasses de [farine tout usage](#)
- 1 c. à thé de [sel](#)
- 3 c. à table de [beurre non salé](#) à température ambiante
- [Huile végétale](#) pour la friture
- [Beurre d'arachide crémeux Sunspun](#)
- [Confiture de framboise](#)
- [Sucre en poudre](#) (pour saupoudrer)

## Instructions

1. Mélangez le sucre et la levure avec l'eau tiède dans un grand bol à mélanger. Mélangez pour que le sucre et la levure se dissolvent, puis laissez reposer pendant environ 5 minutes. Le mélange deviendra mousseux.
2. Fouettez l'œuf, le lait et l'extrait de vanille dans un autre bol. Ajoutez au mélange de levure et mélangez pour bien incorporer le tout.

3. Ajoutez les 2 tasses de farine et le sel, et mélangez la pâte jusqu'à ce que la farine soit totalement incorporée. Ajoutez le beurre et continuez de mélanger.
4. Enfin, ajoutez progressivement la farine restante pour obtenir une pâte qui forme une boule qui n'adhère pas aux parois du bol.
5. À ce stade, pendant environ 5 minutes, pétrissez la pâte sur une surface légèrement enfarinée pour obtenir une texture lisse et élastique.
6. Une fois cette étape terminée, déposez la pâte dans un bol légèrement graissé, recouvrez-le d'un linge humide et laissez la pâte lever dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Lorsque la pâte est prête, roulez-la à environ 1/4 de pouce d'épaisseur. Coupez la pâte au choix en carrés ou en cercles de 3 à 4 pouces de diamètre.
8. Faites chauffer l'huile végétale dans une casserole ou une friteuse à une température de 375 °F.
9. Procédez à faire frire les beignets par petits lots, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits, pendant environ 2 à 3 minutes.
10. Après avoir retiré les beignets de l'huile, placez-les sur une plaque recouverte d'un papier essuie-tout afin qu'il absorbe l'excès d'huile.
11. Utilisez des poches à douille pour remplir chaque beignet de beurre d'arachide et de confiture.
12. Comme touche finale, saupoudrez-les de sucre en poudre, puis servez et dégustez!

