

Les beignets africains d'Alicia

J'ai choisi cette recette parce que c'est une spécialité dans mon pays et je la connais depuis que je suis toute petite. Depuis, cette recette on la fait souvent à la maison. Je la fais particulièrement avec mon frère et avec ma mère. On forme une très bonne équipe.

Alors pour des beignets africains il faut :

- Du sucre
- De la farine
- De l'eau tiède
- De la levure de boulangerie
- Du sucre vanillé
- De l'huile



Commençons :

- Prenez un récipient creux
- Mettez 1 kg de farine
- Mettre la quantité de sucre selon votre goût
- Mettre 1 sachet de levure de boulangerie
- Mettre 1 sachet de sucre vanillé
- Mettre de l'eau tiède
- Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène



- Laisser reposer la pâte 1h à 2h
- Une fois que la pâte est reposer, elle double quasiment de volume



- Prendre une casserole et mettre l'huile
- Chauffer l'huile au feu vif
- Mouiller vos mains pour qu'elles soient glissantes
- Prendre de la pâte dans votre main et glisser la pâte avec le pouce pour qu'elle s'arrondit dans l'huile



- Les beignets commencent à cuire



Les beignets sont prêts



Bon appétit !!!