



Beignets met poedersuiker

Luchtige, vierkante gefrituurde deegkussentjes uit de Franse keuken, royaal bestoven met poedersuiker. Warm en zacht van binnen, licht krokant aan de buitenkant.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	6	Dessert

Ingrediënten

500 gr bloem
7 gr gedroogde gist
250 ml lauwe melk
60 gr fijne suiker
1 ei
40 gr boter, gesmolten
1 snuf zout
1 kl vanille-extract
frituurolie

100 gr poedersuiker

Bereidingswijze

1. Los de gist samen met 1 koffielepel suiker op in de lauwe melk. Roer even door en laat 10 minuten staan tot het mengsel begint te schuimen.
2. Meng in een grote kom de bloem, de resterende suiker en het zout.
3. Voeg het gismengsel, het ei, de gesmolten boter en het vanille-extract toe. Kneed alles gedurende 8 tot 10 minuten tot een soepel, licht plakkerig deeg.
4. Dek de kom af met een vochtige keukenhanddoek en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek ongeveer 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
5. Bestrooi een werkvlak licht met bloem. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 1 cm dik en snij er vierkantjes van ongeveer 5 bij 5 cm uit.
6. Verhit de frituurolie in een diepe pan of frituur tot 175 graden Celsius.
7. Frituur de beignets in kleine porties van 3 tot 4 stuks tegelijk. Bak ze ongeveer 2 minuten per kant tot ze goudbruin en opgeblazen zijn. Overbevolk de pan niet, anders daalt de olietemperatuur te snel.
8. Schep de beignets met een schuimspaan uit de olie en laat ze even uitlekken op keukenpapier.
9. Bestuif de warme beignets royaal met poedersuiker en serveer ze onmiddellijk.

Tip

Zorg dat de frituurolie steeds op de juiste temperatuur blijft. Gebruik een keukenthermometer voor het beste resultaat. Te koude olie maakt de beignets vet en slap, te hete olie zorgt ervoor dat ze van buiten verbranden terwijl het deeg van binnen nog rauw is.

Lekker met

Serveer de beignets met een kommetje warme chocoladesaus of een frisse aardbeien coulis als dipsaus.

Dranktip

Een glas ijskoude melk of een kop sterke zwarte koffie past perfect bij de zoetheid van de beignets.