BEIGNES

UTILISANT LA FARINE À TOUT-USAGE SANS GLUTEN DWG

PORTIONS 15 BEIGNES
(56 G RAW EACH OR 50G BAKED)
PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 17-19 MIN

Ingrédients:

1 1/4 tasses de farine tout usage sans gluten DWG
1/2 c. à thé de sel
1 c. à soupe de levure chimique
1/4 tasse de cassonade tassée
1/4 c. à thé de muscade moulue
1 1/4 tasses de lait végétal
2 c. à thé d'extrait de vanille
1/3 tasse d'huile de canola
2 œufs

Glaçage au chocolat:
2 tasses de sucre au glaçage
1 c. à soupe de cacao en poudre
1/3 tasse d'eau chaude/tiède

Glaçage à l'érable :
2 ½ tasses de sucre glace
¼ tasse d'eau
3 c. à thé d'extrait d'érable

Préparation de Beignes cuit au four:

- Huiler généreusement un moule à beignets pour que les beignets ne collent pas. Mettre de côté. Certaines poêles sont déjà recouvertes et n'ont pas besoin d'huile.
- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble et fouetter dans un bol à mélanger
- Mélanger les ingrédients humides ensemble
- À l'aide de la palette, ajoutez le mélange d'ingrédient humide au mélange sec et mélangez jusqu'à ce soit lisse.
- Assurez-vous de gratter le fond du bol.
- Placer la pâte dans une poche à douille, couper le fond pour l'ouvrir et verser dans le moule à beignets.
- Cuire au four à 350 degrés pendant 17 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Glaçage au chocolat:

- Mesurer le sucre glace et le cacao en poudre et fouetter ensemble
- Fouettez le tout ensemble.

Glaçage à l'érable :

- Mesurez les ingrédients, placez-les dans un bol et fouettez le tout ensemble.

FAIT ÉGALEMENT DES BOULES DE BEIGNES FRITES, DES GÂTEAUX EN ENTONNOIR ET DES GAUFRES