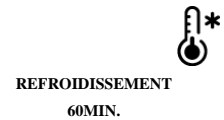
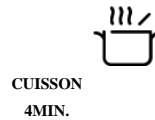
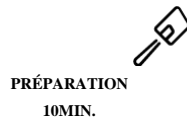


# Natrel®

## Recette de beignes de ma grand-mère — à l'ancienne

Le temps des Fêtes est le moment de l'année où nous utilisons le plus les fiches de recette de ma grand-mère, lesquelles sont devenues, avec le temps et les repas qui passent, usées, décolorées, et de plus en plus tachées. Année après année, nous consultons ces recettes et nous préparons les mêmes gâteaux et les mêmes biscuits que ma grand-mère avait l'habitude de faire, à chaque période des Fêtes, il y a plusieurs années. Alors, même si je n'ai pas eu la chance de bien la connaître, j'ai le sentiment de l'avoir un peu côtoyée à travers son écriture et ses recettes, fiches qu'elle a remises à ma mère, qui, à son tour, les a déposées tendrement dans sa boîte de recettes pour bien les conserver.

Cette recette de beignes est l'une de celles écrites à la main par ma grand-mère que l'on chérit. Elle faisait ces beignes pour les vacances. Simple à réaliser, cette recette donne des beignes à l'ancienne qui ont une texture délicieusement croustillante.



## Ingrédients

2 gros œufs, à température ambiante  
1 tasse de sucre granulé  
2 c. à thé d'extrait de vanille  
3 c. à soupe de shortening, fondu et refroidi  
1 tasse (250 ml) de lait Natrel Finement filtré 3,25 %  
3 ½ tasses de farine tout usage, et un peu plus pour abaisser la pâte  
¼ c. à thé de gingembre moulu  
4 c. à thé de poudre à lever  
3.5 L Huile de canola, pour la friture (j'ai utilisé environ 3,5 litres d'huile pour remplir ma friteuse)  
Sucre granulé pour enrober les beignes

## Préparation

1. Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le sucre granulé. Ajouter l'extrait de vanille, le shortening fondu et le lait. Fouetter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le gingembre et la poudre à lever. Incorporer les ingrédients secs au mélange d'ingrédients humides. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois pour former la pâte.
3. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et réfrigérer la pâte une heure.
4. Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte à beigne ½ à ¾ po. d'épaisseur, puis découper les beignes à l'aide d'un emporte-pièce à beigne de 2 ¼ po. Abaisser les restants de pâte obtenue jusqu'à ce qu'il n'y ait plus.



- 5. Chauf
- 6. Frire



ès deux minutes. Ils devraient avoir une couleur brun

doré.

- 7. Retirer les beignes de la friteuse et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de quelques couches d'essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.
- 8. Plonger les beignes frits dans le sucre granulé et bien les enrober. Ils sont encore meilleurs dégustés le jour même.

