



*Confiseries, friandises, chocolats*

# Karinto - dessert japonais à base de farine



**1h55**   **5 min**   **50 min**   **1h**   **286**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Préparation du Karintô

150 g **Farine**  
1 c. à café **Levure chimique**  
2 c. à soupe **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Graines de sésame**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
0 c. à café **Sel**  
1 c. à café **Eau**  
1 **Huile pour friture**

## Pour l'enrobage des beignets

100 g **Sucre casson**  
50 ml **Eau**

## Étape 1

### Préparation des beignets

- 1 Mettre la farine et la levure dans un saladier puis ajouter le sucre et le sel. Mélanger le tout avec le fouet.
- 2 Ajouter l'œuf, les graines de sésame et l'eau. Mélanger à nouveau puis couvrir le saladier avec du film alimentaire.
- 3 Laisser reposer 30 à 60 minutes.
- 4 Étaler la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et la couper en frites de 1cm x 5cm.
- 5 Faire frire les frites dans l'huile à 180°C (Th.6) pour les faire gonfler. Les sortir avec la pince de cuisine et les égoutter sur du papier absorbant.
- 6 Les faire frire une deuxième fois dans l'huile à 150°C (Th.5) pendant 10 minutes pour les durcir puis les égoutter sur du papier absorbant.
- 7 Les faire frire une troisième fois dans l'huile à 180°C (Th.6) pour les faire croustiller puis les égoutter à nouveau sur du papier absorbant.

## Étape 2

### Enrobage des beignets

- 1 Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau puis

porter le mélange à ébullition puis réduire. Lorsque les bulles apparaissent, mettre les beignets avec la pince de cuisine pour les enrober de sucre.

**2** Les disposer sur un grand plat et les laisser refroidir.

### **Étape 3**

#### Dressage

**1** Les servir tièdes.