



Petits gâteaux
Beignets d'oréos



55 min 15 min 30 min 10 min 397

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure. Mélanger avec un fouet.
- 2 Fouetter le lait.
- 3 Mélanger la pâte dans un blender pour éliminer les grumeaux.

Étape 2

Friture des oreos

- 1 Verser l'huile dans une casserole et chauffer sur feu moyen jusqu'à 190°C.
- 2 Placer un Oreo sur la surface de la pâte et appuyer avec une fourchette pour qu'il soit complètement immergée.
- 3 Sortir le cookie et racler les bords du bol avec la fourchette, pour enlever l'excédent de pâte.
- 4 Plonger partiellement l'Oreo dans l'huile avant de le relâcher dans la casserole. Cela évite les éclaboussures.
- 5 Après quelques secondes, le cookie va flotter à la surface. Le frire sur un côté pendant environ une minute avant de le retourner avec une écumoire.
- 6 Le faire revenir de l'autre côté pendant une minute,

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte à frire

237 g **Farine**
118.5 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Levure chimique**
23.5 cl **Lait entier**

Ingrédients pour les beignets

30 **Oreo(s)**
1 **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

236 g **Sucre glace**

jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

- 7** Utiliser l'écumoire pour enlever l'Oréo. Tapoter la casserole à l'aide d'une cuillère pour drainer l'excès d'huile.
- 8** Placer les Oréos frits sur une plaque recouverte de papier absorbant et laisser reposer.
- 9** Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 10** Il est possible de frire plusieurs cookies à la fois, s'assurer de ne pas surcharger la casserole.
- 11** Laisser les Oréos refroidir quelques minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Utiliser une passette pour recouvrir les Oréos frits avec du sucre glace.
- 2** Transvaser les Oréos sur un plat de service.
- 3** Servir chaud, ou à température ambiante.