



*Pâtes*  
Pâte à beignet



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISON

**0**

REPOS

**182**

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la pâte  
à beignet**

20 cl **Eau**

175 g **Farine**

4 unité(s) entière(s)

**Blanc(s) d'oeuf**

55 g **Farine de riz**

50 g **Sucre semoule**

35 g **Fécule de pomme de  
terre**

25 ml **Huile d'arachide**

16 g **Levure de  
boulangier**

15 g **Levure chimique**

1 **Sel**

**Étape 1**

Préparation de la pâte à beignet

- 1 Dans un saladier, verser l'eau puis ajouter la levure de boulangier et mélanger au fouet.
- 2 Ajouter les blancs d'œufs puis mélanger. Verser l'huile d'arachide et mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter la fécule de pommes de terre, la farine de riz, la levure chimique et la farine de blé. Mélanger.
- 4 Ajouter quelques pincées de sel et le sucre. Mélanger une dernière fois.
- 5 Laisser reposer pendant 15 minutes à température ambiante.