

● ● BEIGNETS À LA NOIX DE COCO - Afrique, Sénégal

Ingrédients



- 250 g de farine
- 60 g de poudre de noix de coco
- 1/2 boîte de lait concentré
- 3 œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre (couper en 5 morceaux un paquet de 250 g et prendre un morceau et demi)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- De l'huile à friture

Matériel



- Un grand plat creux
- Une spatule en bois
- Une plaque à déposer
- Un rouleau à pâtisserie
- Des emporte-pièces ou des couteaux à bouts ronds
- Un verre doseur
- Une bassine à friture ou une poêle profonde



Préparation

- 1/ Couper le beurre en morceaux et le faire ramollir au chaud.
- 2/ Mettre la farine dans le plat. Y faire un puits pour déposer le sucre et la poudre de noix de coco.
- 3/ Ajouter le beurre mou, les œufs entiers, la vanille, la levure.
- 4/ Mélanger en ajoutant peu à peu le lait concentré.
- 5/ Poser la pâte sur la plaque à déposer légèrement farinée et l'aplatir avec le rouleau.
- 6/ Découper les gâteaux avec l'emporte-pièce ou le couteau.
- 7/ Plonger et faire dorer dans la friture, égoutter, saupoudrer de sucre.