

# Beignets de la Maison du Pain

## Les Scharwa de carnaval

- 500 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 cl de crème
- 5 g de sel fin
- 3 œufs



La veille, pétrir longuement tous les ingrédients en même temps. Laissez la pâte reposer au frais.

Etalez la pâte le plus finement possible (très important). Détaillez en petit losange au moyen d'un couteau ou d'une roulette cannelée. Inciser au milieu.

Jetez les beignets dans l'huile (170°C). A l'aide d'une écumoire, sortez les dès qu'ils remontent à la surface. Déposez sur du papier absorbant et saupoudrez du sucre glace.

## Les Boules de Berlin

- 500 g de farine
- 8 g de sel
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- 80 g de beurre
- 40 g de levure de boulanger
- 2 dl de lait



Mélanger tous les ingrédients en ajoutant le lait à la fin. Travaillez longuement la pâte. Laissez reposer à température ambiante au moins 1 heure en la retravaillant une fois pendant cette durée.

Divisez la pâte et former des boules d'environ 80 g. Faire cuire les beignets dans une huile de friture à 170 °C durant 8 minutes en les retournant à mi parcours.

Egouttez sur du papier absorbant avant de les enrober d'un mélange de sucre en poudre et de cannelle.

A consommer nature ou fourrée de confiture, de chocolat ou de miel

---

## Les Beignets aux Pommes

- 500 g de farine
- 8 g de sel
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- 80 g de beurre
- 40 g de levure de boulanger
- 2 dl de lait
- 3 Pommes coupées en fines lamelles
- Cannelle
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace, dilué avec un peu d'eau



Mélangez tous les ingrédients en ajoutant le lait à la fin. Travaillez longuement la pâte. Laissez reposer à température ambiante au moins 1 heure en la retravaillant une fois pendant cette durée.

Étalez cette pâte en lui donnant la forme d'un rectangle. Badigeonnez en la surface avec un blanc d'œufs, puis étalez dessus les pommes et saupoudrez d'un peu de cannelle.

Roulez la pâte sur elle-même pour en faire un rouleau. Coupez des tranches d'environ 3 centimètres.

Faites cuire les beignets dans une huile de friture à 180 °C durant 8 minutes en les retournant à mi parcours.

Egouttez sur du papier absorbant et sucrez avec du sucre