

# Beignets polonais « Pountchkis » Roses de carnaval (Róże karnawałowe)

Recette de Babtcha.

Ingrédients :

Farine : 300 gr  
Sucre : 5 c à soupe  
Beurre : 30 gr  
Lait : 1/2 verre  
Oeufs : 2  
Levure boulangère : 5 gr  
Sucre vanillé : 1 sachet  
Confiture épaisse au choix

Préparation du levain :

Mélanger la levure avec le lait chaud.

Verser la farine, le sucre dans un grand saladier, remuez, ajouter les œufs, le beurre ramolli et le mélange lait et levure.

Bien mélanger et continuer de travailler la pâte sur un plan de travail fariné.

Former la pâte en boule et laisser monter 1 heure ou plus au chaud (la pâte doit doubler de volume).

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau Former des boules d'environ 3cm de diamètre et laisser lever jusqu'à ce qu'elles doublent à nouveau de volume.

Jeter les beignets dans l'huile chaude et laisser dorer d'un côté.

Retourner les beignets et laisser dorer l'autre côté.

Sortir les beignets à l'aide d'une écumoire et mettre à égoutter sur du papier absorbant. A l'aide d'une poche à douille incorporer de la confiture dans vos beignets.

Les placer sur un plat de service et saupoudrer de sucre.

Pour les roses :

Faites 3 disques de taille différente. Faites des incisions tout autour des disques en évitant d'aller trop au centre. Disposez les cercles un sur l'autre en commençant par le grand, moyen, petit et souder à chaque fois avec votre doigt trempé dans l'eau le centre de chaque cercle et à la fin, donnez une pression au centre avec votre doigt pour bien souder le tout. Mettre vos roses à frire dans votre bain d'huile. Egouttez les roses, saupoudrez de sucre glace. Le centre des roses peut être garni de confiture, de crème fouettée, de chocolat.....