

Beignets glacés au caramel

Préparés comme des muffins au lieu d'une pâte levée, ces beignets rapides et faciles sont cuits au four puis glacés avec une sauce au caramel. Une amusante pincée de bonbons décoratifs de couleur pastel leur confère une élégance de Pâques.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux beignets glacés au caramel!

Beignets cuits au four :

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de beurre non salé
- ½ tasse de sucre granulé
- ½ cuillère à soupe de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 œuf
- ¼ tasse de lait
- 1 cuillère à thé de zeste de citron
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Instructions

1. Beignets cuits au four : Préchauffer le four à 375 °F. Graisser ou vaporiser d'enduit antiadhésif un moule à 12 beignets.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne-basse, battre ensemble la farine, le beurre, le sucre granulé, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à de la chapelure grossière.
3. Incorporer l'œuf, le lait, le zeste de citron, le jus de citron et la vanille jusqu'à la formation d'une pâte. Transférer la pâte dans une grande poche à douille et couper un morceau de ½ po à l'extrémité. Verser environ 2 cuillères à soupe de pâte dans chaque cavité du moule à beignets préparé.
4. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les beignets cuits en ressorte propre. Transférer sur une grille et laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes. À l'aide d'une cuillère en bois, agrandir les trous des beignets si nécessaire. Laisser les beignets refroidir complètement, puis les démouler délicatement et les transférer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
5. Glaçage au caramel : Dans une petite casserole à feu moyen-doux, mélanger les caramels, le jus de citron, 1 cuillère à soupe d'eau et le beurre. Cuire en fouettant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit fondu, homogène et lisse. Incorporer le sucre à glacer.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Beignets glacés au caramel

Préparés comme des muffins au lieu d'une pâte levée, ces beignets rapides et faciles sont cuits au four puis glacés avec une sauce au caramel. Une amusante pincée de bonbons décoratifs de couleur pastel leur confère une élégance de Pâques.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux beignets glacés au caramel!

Glaçage au caramel :

- Caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- ¼ cuillère à thé de sel
- ¼ tasse de sucre à glacer
- ¼ tasse de bonbons décoratifs de Pâques de couleur pastel

Instructions

6. Verser le glaçage sur les beignets refroidis. Décorer de bonbons décoratifs. Laisser reposer de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage soit pris.

Conseils :

Adaptez la couleur des bonbons décoratifs selon la saison, au choix.

Portions : 12

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 45 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original