



GESTIONNAIRE DE L'HERITAGE DU VIEUX-SAINT-EUSTACHE

## BEIGNES

### *Ingrédients*

- ½ tasse de beurre
- 1 ½ tasse de sucre
- 3 œufs
- 5 tasses de farine de blé 85% du moulin Légaré
- 2 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de muscade
- ½ tasse de lait
- ½ tasse de crème 15%

### **Préparation**

- 1- Crémier le beurre, ajouter le sucre et les œufs un à la fois, en continuant de battre entre chaque addition.
- 2- Tamiser la farine, la mesurer et ajouter la poudre à pâte, le sel et la muscade.
- 3- Incorporer dans le premier mélange en alternant avec le mélange de lait et de crème.
- 4- Mettre la pâte sur un papier ciré et laisser reposer toute la nuit.
- 5- Abaisser la pâte en la gardant assez épaisse et tailler à l'emporte-pièce.
- 6- Faire cuire en pleine friture.

*Donne environ 3 douzaines.*

*Recette du livre de Lucille Légaré*