

RECETTE

Beignets à la citrouille



Préparation **20 minutes**

Pour **8 personnes**

ASTUCE:

Pour le goût et pour un joli rendu, vous pouvez tremper vos beignets dans un mélange de sucre en poudre, cannelle et vanille.

Bon appétit!!

Ingrédients

- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- ½ cuil à café de sel
- 1 ½ cuil à café de cannelle
- 1 cuil à café de 4 épices
- 120 ml d'Huile végétale
- 150 de vergeoise (cassonnade pour le Québec)
- 2 gros oeufs
- 250g de purée de potiron (ou potimarron)
- 80 ml de lait
- 1 cuil à café de vanille
- Un moule à donuts pour le four (un moule à muffin peut faire l'affaire si vous n'avez pas les moules à beignets)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C
2. Dans un plat, mélanger la farine, le sel, la levure, la cannelle et les 4 épices.
3. Dans un autre plat, mélanger la purée de citrouille avec la vergeoise, le lait, l'huile et la vanille, puis ajoutez les oeufs.
4. Mélanger les 2 préparations ensemble pour avoir une pâte homogène.
5. Verser la pâte dans les moules à donuts et cuire au four 10 min environ.
6. Laisser refroidir un peu et démoulez.