

Recettes de cuisine polonaise

En français



La recette des PONCHKI (beignets polonais)



Ingrédients :

- 600 grammes de farine type 45
- 300 ml de lait (tiède)
- 4 Œufs entiers
- 120 grammes de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanille
- 4 à 5 cuillères à soupe d'huile (ou 30g de beurre fondu)

1 cube de levure de boulanger (en général 42 grammes)

Confiture (de fraise ou d'abricot ou pruneau d'Agen ...etc.)

Sucre glace

1,5 litre d'huile pour la friture

Préparation :

Étape 1

Verser la farine dans un saladier et creuser un puits.

Étape 2

Incorporer la levure diluée dans le lait tiède, mélanger doucement.

Étape 3

Ajouter les œufs entiers, le sucre et le beurre fondu et une pincée de sel.

Étape 4

Travailler la pâte jusqu'à la formation de petites bulles (poche d'air).

Étape 5

Laisser monter la pâte dans un endroit chaud.

Étape 6

Lorsque cette dernière a doublé de volume, former des petites boules avec la pâte. Y incorporer au centre un pruneau d'Agen ou de la confiture. Disposer sur une table farinée et laisser monter.

Étape 7

Faire chauffer de l'huile d'arachide dans une casserole.

Une fois l'huile chaude, y plonger les boules de pâte et laisser cuire en pensant à les retourner.

Une fois cuites, les rouler dans un mélange de sucre et de sucre vanillé.

- **Smacznego!**