



Beignets met poedersuiker

Luchtige, vierkante gefrituurde deegkussentjes uit de Franse keuken, royaal bestoven met poedersuiker. Warm en zacht van binnen, krokant aan de buitenkant.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|----------------------------|
| 30' | 20' | 6 | Gebak & dessert |

Ingrediënten

500 gr bloem
7 gr gedroogde gist
250 ml lauwe melk
60 gr suiker
1 ei
40 gr gesmolten boter
1 snuf zout
1 tl vanille-extract
500 ml frituurolie

100 gr poedersuiker

Bereidingswijze

1. Los de gist met een lepel suiker op in de lauwe melk en laat 10 minuten schuimen.
2. Meng in een grote kom de bloem, de rest van de suiker en het zout.
3. Voeg het gistmengsel, het ei, de gesmolten boter en de vanille toe en kneed tot een soepel, licht plakkerig deeg.
4. Dek de kom af en laat het deeg op een warme plek ongeveer 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
5. Rol het deeg op een bebloemd werkvlak uit tot een lap van ongeveer 1 cm dik en snij er vierkantjes van.
6. Verhit de frituurolie tot 175 °C.
7. Frituur de beignets in kleine porties ongeveer 2 minuten per kant tot ze goudbruin en opgeblazen zijn.
8. Laat de beignets uitlekken op keukenpapier.
9. Bestuif de warme beignets royaal met poedersuiker en serveer ze meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)