

Pâte à queue de castor sucre- cannelle et citron – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation : 15 minutes

Temps de repos : 1h

Cuisson : 2-3 minutes

16 unités

Ingrédients humides :

125 ml (1/2 tasse) d'eau luckwarm

3 ml (1/2c. à thé) de sucre

10 ml (2c. à thé) de levure active instantané

250 ml (1 tasse) de lait

80 ml (1/3 tasse) de sucre

80 ml (1/3 tasse) d'huile végétale

2 oeufs

10 ml (2c. à thé) de sel

5 ml (1c. à thé) d'essence de vanille

1250 ml (5 tasses) de farine MANITOBA Vecchio Molino

Garniture :

Beurre fondu

Sucre- cannelle

Jus de citron

Pour la **pâte**, dans le bol du mélangeur sur socle, mettre l'eau, le sucre et la levure. Mélanger. Laisser mousser environ 5 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients humides. Mélanger.

Ajouter la farine. À l'aide du crochet pétrir la pâte 7- 8 minutes (c'est normal la pâte est collante).

Huiler un bol avec un peu d'huile végétale à l'intérieur.

Mettre la pâte à l'intérieur. Couvrir d'un linge et laisser gonfler la pâte 1 heure (ou jusqu'à ce que la pâte ai doublée de volume).

Sur un plan de travail saupoudrer un peu de farine. Prendre un peu de pâte (la grosseur d'une balle de golf. Pétrir légèrement et déposer sur une plaque enfarinée. Couvrir d'un linge. Répéter l'opération avec le reste de la pâte. Laisser reposer 15-20 minutes (ou jusqu'à ce que la pâte est relever un peu).

Prendre une boule de pâte et l'étirer pour former une forme ovale (en queue de castor)

Cuire aussitôt dans une friteuse chaude 2-3 minutes en retournant à mi-cuisson.

Sortir. Badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer généreusement de sucre- cannelle et de jus de citron au goût.