

Beignets de cerises sans friture



Pour 8 beaux beignets, il vous faudra :

- 320g de farine T80
- 5 g de levure boulangère sèche
- 140 ml de lait d'amande
- 20g d'huile de coco
- 50g de sucre complet
- 1 pincée de sel
- 30 cerises dénoyautées
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger, le cas échéant

1. Mettez la levure à dissoudre dans très peu d'eau.
2. Faites chauffer l'huile de coco, le sucre et le lait d'amande jusqu'à dissolution.
3. Mélangez levure humide et farine, puis tous les ingrédients humides. Pétrissez environ 10 minutes
4. Laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure
5. Pétrissez à nouveau vigoureusement pendant 5 min
6. Coupez en deux pâtons et abaissez deux disques de 2 cm d'épais
7. Sur le premier disque, disposez les cerises dénoyautées et recouvrez du second disque. Découpez en 8 parts, comme un gâteau.
8. Prenez chaque "part" entre les mains et confectionnez des boules
9. Disposez sur la plaque du four, protégée d'un papier sulfuré.
10. Laissez gonfler 45 min
11. Préchauffez le four à 180° et laissez cuire 12 min environ