



RECETTE

BEIGNETS A LA MELISSE



MELISSA
OFFICINALIS



INGREDIENTS

- › 110 g de beurre
- › 200 g de sucre
- › 2 œufs
- › 1 poignée de feuilles fraîches
- › 180 g de farine 00
- › 1 cuillère de levure pour confiserie
- › 180 ml de lait
- › Sucre glacé pour saupoudrer

TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 50 min

PROCEDURE

Mettre en infusion à froid les feuilles de mélisse dans le lait pour une nuit. Le jour suivant, avant de préparer le dessert, réchauffer rapidement le lait, pour lui donner plus de goût de mélisse puis le filtrer.

A lait froid procéder à la préparation de la pâte. Beurrer et fariner la plaque avec les 12 moules à beignets. Dans un bol battre le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à le rendre moussieux, ajouter les œufs et continuer à battre. Mettre dans un bol la farine et la levure en poudre et ajouter le mélange de beurre et œufs

En alternant avec le lait à la mélisse et en continuant à battre. Avec une cuillère verser la pâte dans les moules. Remplissez les moules à $\frac{3}{4}$ de leur capacité. Mettre au four déjà chauffé à 180°C pour env. 30 minutes, jusqu'à ce que ça gonfle et se colore. Enlever du four, et attendre 5 minutes puis les démouler et les faire refroidir sur une grille. Servir saupoudré de sucre glace.