

Beignets au four à la farine de pois chiche

Ingrédients

145 gr de farine de pois chiche

200 gr de farine T45 **un peu plus pour moi**

40 gr de sucre de canne

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

2 oeufs

150 ml de lait

10 ml d'huile

Mettre dans la MAP tous les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée (surveiller la consistance de la pâte et ajouter au besoin un peu de farine)

Au terme du programme dégazer la pâte et en former des boules **pour ma part 10**

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Au moment de servir saupoudrer de sucre glace

