

Beignes Tie-Dye

Préparation : 10 minutes

Total : 35 minutes

Portions : 12

INGRÉDIENTS :

250 mL (1 tasse) farine tout-usage
175 mL (3/4 tasse) sucre granulé
5 mL (1 c. à thé) poudre à pâte
1 mL (1/4 c. à thé) muscade moulue
1 mL (1/4 c. à thé) sel
1 œuf
75 mL (1/3 tasse) Boisson Raisin Fruité®
60 mL (1/4 tasse) lait
60 mL (1/4 tasse) beurre non-salé, fondu
2 mL (1/2 c. à thé) extrait de vanille
Colorant alimentaire violet (liquide, pâte ou gel)

Glaçage violet au raisin

175 mL (3/4 tasse) sucre à glacer
22 mL (4 1/2 c. à thé) Boisson Raisin Fruité®
Colorant alimentaire violet (liquide, pâte ou gel)

PRÉPARATION :

ÉTAPE 1 : Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Graisser un moule à 12 beignets. Fouetter ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, la muscade et le sel.

ÉTAPE 2 : Fouetter ensemble l'œuf, la Boisson Raisin Fruité®, le lait, le beurre fondu et la vanille ; ajouter au mélange de farine et bien incorporer.

ÉTAPE 3 : Retirer 125 mL (1/2 tasse) de pâte ; y ajouter le colorant alimentaire pour obtenir une teinte violet foncé. Réserver. Verser le reste de la pâte dans le moule à beignets préparé.

ÉTAPE 4 : Déposer des petits pois de pâte violette sur la pâte dans le moule. Utiliser une brochette pour créer des tourbillons de couleur. Cuire au four de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser refroidir le moule sur une grille pendant 5 minutes. Démouler les beignets et les laisser refroidir complètement.

ÉTAPE 5 : Glaçage violet au raisin : Combiner le sucre à glacer et la boisson au raisin jusqu'à consistance lisse ; ajouter un peu de colorant alimentaire en créant de petites traînées (ne pas mélanger complètement pour préserver l'effet de tourbillon).

ÉTAPE 6 : Tremper les beignets dans le glaçage ; transférer sur une grille déposée sur une plaque de cuisson. Laisser reposer de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage fige.

Truc : Pour confectionner d'autres couleurs de beignets, utilisez n'importe quelle saveur de Boisson Fruité® en la combinant au colorant alimentaire correspondant.