Bambalouni tunisien

Les beignets tunisiens ronds et moelleux des matins d'été, frits, saupoudrés de sucre ou trempés dans le miel. Ils se préparent en un clin d'œil.

6 personnes	15 min préparation	20 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 œuf
- 250 ml de lait tiède
- 1 l de huile de friture
- 80 g de sucre en poudre

Préparation

1. Mettre la farine, la levure, le sel, le sucre, l'œuf et le lait dans le bol.
2. Pétrir jusqu'à une pâte souple.
   2 min / vitesse pétrin
3. Laisser lever 1 heure.
4. Former des disques épais d'environ 8 cm et percer légèrement le centre.
5. Frire des deux côtés jusqu'à belle coloration.
6. Égoutter et rouler dans le sucre.

Le conseil de Tiha
Sers-les tièdes : refroidis, ils perdent leur moelleux.

Conservation : À manger le jour même.