Sfenj, beignets marocains au sucre

Les beignets en couronne du petit-déjeuner marocain, aériens et dorés, à saupoudrer de sucre ou à tremper dans le miel.

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

Ingrédients

- 400 g de farine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de sucre
- 330 ml d'eau tiède
- 1 l de huile de friture
- 50 g de sucre en poudre pour le service

Préparation

1. Mettre la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau dans le bol.
2. Pétrir jusqu'à une pâte souple et très collante.
   3 min / vitesse pétrin
3. Laisser lever 1 heure 30 à couvert jusqu'à doublement.
4. Mouiller les mains, prélever un morceau de pâte, le percer au centre pour former une couronne.
5. Plonger dans l'huile chaude et frire des deux côtés jusqu'à coloration dorée.
6. Égoutter et saupoudrer de sucre.

Le conseil de Tiha
Garde un bol d'eau près de toi pour mouiller tes doigts : la pâte colle beaucoup.

Conservation : À manger tièdes, le jour même.