



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Beignes aux pommes

Ingrédients

2 oeufs
½ tasse (125 ml) de babeurre
½ tasse (125 ml) de compote de pommes
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
1 c. à table (15 ml) d'huile (canola ou tournesol)
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
½ tasse (125 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de cannelle
¼ c. à thé (1 ml) de muscade
1 c. à thé (5 ml) de sel

Garniture

½ tasse (125 ml) de beurre fondu
½ tasse (125 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 325°F (160°C). Dans un grand bol, bien mélanger les oeufs, le babeurre, la compote de pommes, l'extrait de vanille et l'huile à l'aide d'un fouet. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre, la cannelle, la muscade et le sel. Ajouter les ingrédients secs au mélange de babeurre. Répartir la préparation dans les cavités d'un moule à beignes bien beurré. Cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les beignes reprennent leur forme sous une légère pression du doigt. Déposer les beignes sur des grilles et laisser refroidir. Faire fondre le beurre dans un petit bol. Tremper les beignes dans le beurre fondu et ensuite, dans le sucre et la cannelle.

Donne 6 gros beignes or 12 petits beignes.