

# Beignets aux pommes fourrés à la vanille

environ 16 pièces



un peu d'expérience souhaitée

up to 40 Min.

**Ingrédients:****Beignets aux pommes:**

200 g de farine complète  
4 CC de Poudre à lever Dr. Oetker  
100 g de séré mi-gras  
60 ml de lait  
60 ml d'huile de tournesol  
50 g de sucre roux  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker  
1 prise de sel  
130 g de pommes épluchées coupées en dés

**Pour dorer:**

1 kg de graisse de coco

**Masse à fourrer de pudding:**

de Pouding Vanille Dr. Oetker  
20 g de sucre  
2.5 dl de lait

**Décoration:**

de sucre glace

**1 Beignets aux pommes:**

Pour la pâte, mettre tous les ingrédients, sauf les dés de pommes, dans une terrine et travailler le tout rapidement au batteur électrique (crochets) en pâte lisse.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en rectangle (24 x 32 cm) et la découper en 16 parts. Répartir les dés de pommes sur chaque part, rabattre la pâte et former des boules.

Dorer les beignets dans la graisse de coco très chaude et les égoutter sur un papier absorbant.

**2 Masse à fourrer de pudding:**

Pour fourrer, préparer le pudding en poudre avec le sucre et le lait en remuant pendant la cuisson. Retirer du feu et laisser refroidir un peu. Mettre la garniture dans une poche à douille ronde et fourrer les beignets.

**3 Décoration:**

Saupoudrer les beignets de sucre glace et servir.



**Dr. Oetker AG/SA**

Conseils

- La pâte ne doit pas être pétrie trop longtemps pour éviter qu'elle ne colle. Servir les chaussons avec une glace à la vanille ou une Sauce Dessert Dr. Oetker.

