



SFENJ

- 500 g de farine • 1 sachet de levure • 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre • 300 ml d'eau tiède • Huile pour la friture
- Miel • Sucre glace

Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau tiède progressivement et pétrir vigoureusement pendant 10 min jusqu'à obtenir une pâte collante et élastique. Couvrir avec un torchon propre et laisser lever 1h30 jusqu'à ce que la pâte double de volume. Tremper vos mains dans un peu d'eau ou d'huile pour éviter que la pâte ne colle. Prendre une boule de pâte et percer un trou au centre pour leur donner une forme de donut. Étirer légèrement pour élargir le trou. Chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle. Plonger les beignets dans l'huile chaude et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés. Égoutter sur du papier absorbant. Tremper les Sfenj dans du miel chaud et saupoudrer de sucre glace.

-20%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€₈₉

Le L : 1,95 €

Le 2^{ème} produit**3€₁₁**Huile de tournesol
CARREFOUR CLASSIC'

2 L

Soit les 2 produits : 7 €

Soit le L : 1,75 €

Recommandé par
Ma Communauté**4.4/5** 138 avis

-20%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

1€₈₉

Le kg : 3,78 €

Le 2^{ème} produit**1€₅₁**Sucre glace
CARREFOUR CLASSIC'

500 g

Soit les 2 produits : 3,40 €

Soit le kg : 3,40 €



Simple

0€₇₄Farine de blé
SIMPL
Type 55, 1 kg.**4.5/5**
525 avis

Simple

1€₄₉Sucre en poudre
SIMPL
1 kg.**4.4/5**
860 avis

-50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

2€₅₅

Le pot

Le 2^{ème} produit**1€₂₇**Sirop de glucose
SAMIA

À base d'arôme de miel, 1 kg.

Soit les 2 produits : 3,82 €

Soit le kg : 1,91 €

6€₅₉Miel de fleurs
1 kg.