

## Bagels express



Bagels maison – un jeu d'enfant avec la nouvelle pâte à bagels Idée Betty Bossi! La portion de pâte est calculée exactement pour la nouvelle plaque à beignets (voir remarque).



**Remarque:** pas d'odeur de friture dans la cuisine et moins de graisse dans les beignets. Dans la nouvelle plaque à beignets, la préparation est ultrafacile et le résultat vraiment convaincant! La plaque à beignets permet aussi de réussir donuts, bagels et plein d'autres gâteries sucrées et salées.



Diviser la pâte en 8 morceaux, façonner des boules sur un peu de farine.



Percer un trou avec le manche d'une spatule. Pour de jolis bagels sans «couture», l'anneau ne doit pas être façonné à partir d'un rouleau de pâte.



Faire tourner la pâte en l'air jusqu'à ce que le trou soit assez grand pour s'adapter au moule. Faire cuire en suivant les instructions sur l'emballage et garnir selon goût.