

Pour 4 personnes

Beignets aux pommes

C*mon
etiquette!

- 1 Dans un saladier, versez la farine, la levure et le sel. Incorporez l'oeuf puis mélangez.



- 2 Ajoutez le lait progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ferme. Evidez et épluchez les pommes, puis coupez-les en rondelles.



- 3 Préchauffez l'huile de friture. Trempez les rondelles de pommes dans la pâte et plongez-les dans l'huile.



- 4 Retournez les beignets dès qu'ils sont bien dorés. Lorsque les deux faces sont bien croustillantes, égouttez-les sur du papier absorbant. Roulez les beignets dans le sucre vanillé.

