



# Les beignets de carnaval

C\*mon  
etiquette!

## ÉTAPE 1

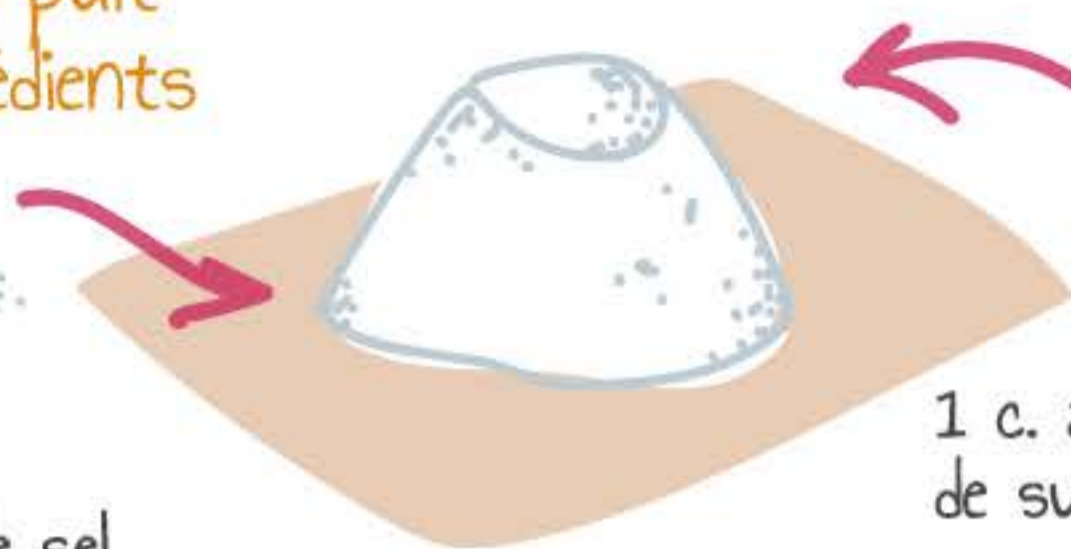
Creusez un puit avec les ingrédients



2 sachets de sucre vanillé



une pincée de sel



1 c. à soupe de sucre



200g de farine

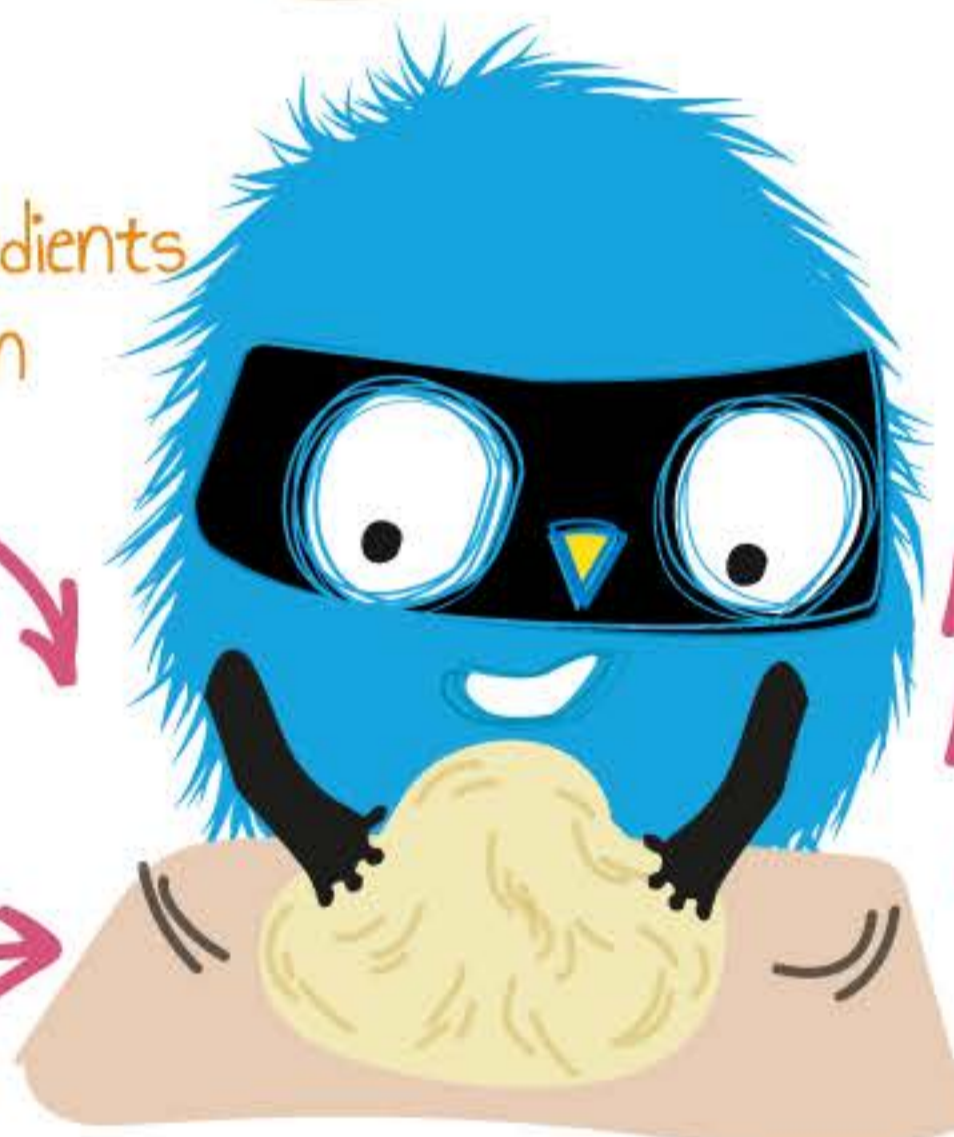
## ÉTAPE 2

Ajoutez les ingrédients  
Pétrir pendant 5min

3 oeufs entiers



un demi-sachet de levure



un zeste de citron



de l'extrait de fleur d'oranger



75g de beurre mou

## ÉTAPE 3

Faites cuire de petites boules dans la friture



puis égouttez sur de l'essuie-tout



saupoudrez de sucre glace

