

Beignets aux pommes

CUISIMAGES

Réf :
5912

Type :
Fruits

Préparation :
10 min
Repos: 15min

Cuisson :
min

Coût :


Difficulté :




Origine :




Ingrédients

- 1 à 2 pommes (selon grosseur)
- 5 càs farine
- 3 càs de sucre
- 2 oeufs
- 2 càs de lait
- ½ sachet de levure
- Huile pour friture

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre.

Ajoutez les œufs et mélangez à l'aide d'un fouet.



Ajoutez le lait, puis la levure et laissez reposer.



Pelez les pommes et ôtez le centre à l'aide d'un vide pommes.

CUISIMAGES



Coupez les pommes en fines rondelles.



Déposez les dans la pâte à beignets et mélangez afin de bien les recouvrir.



Faites chauffer l'huile.

Déposez les rondelles de pommes en petite quantité.

Laissez cuire 1 min puis retourner les afin de cuire l'autre côté.

Déposez les sur du papier absorbant.



Conseils
Variante
Vin

Saupoudrez de sucre glace.