



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

## Beignets aux pommes

*pour au moins 6 personnes*

### **ingrédients :**

*4 pommes*

*2 œufs*

*250gr de farine*

*20cl de lait*

*1càs de levure chimique*

*2 sachet de sucre vanillé*

*2Càs d'huile végétale*

*1 pincée de sel*

*du sucre glace*

*une friteuse avec de l'huile*

### **réalisation :**

*mélanger la farine, la levure, le sel ajouter les œufs entier et l'huile. Fouetter le tout et ajouter progressivement le lait tout en mélangeant.*

*Éplucher les pommes, les épéiner puis couper des rondelles les mettre dans un saladier les recouvrir de sucre vanillé et laisser reposer à couvert.*

*Plonger les pommes dans la pâte et les mettre à frire, les retourner à mi cuisson.*

*Les sortir et les disposer dans un plat et saupoudrer de sucre glace.*