

Beignets aux pommes & à la vanille

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Repos : 1h - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 300g de farine
- 100g de sucre
- 1 verre de lait (environ 15cl)
- 1cc de levure chimique
- 1cs de vanille liquide
- 2 œufs
- 3-4 pommes
- 1l d'huile de friture



Ustensiles spécifiques : une poêle à bords hauts ou un faitout, une cuillère à soupe ou une louche et une écumoire!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mettre la farine dans un bol. Faire un puits et mettre le sucre, le lait, les œufs, la levure et la vanille.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. L'idéal est de la faire dans un robot si vous avez!
- Laisser la pâte reposer à température ambiante 1h environ.
- Couper les pommes en rondelles ou en demi-lunes.

- Le temps de repos passé, chauffer l'huile dans le plat choisi.
(Pour savoir si votre huile est à bonne température, plonger un morceau de croûte de pain dans l'huile, si elle dore tout de suite c'est que l'huile est chaude!)
- Tremper les pommes dans la pâte et les plonger ensuite quelques minutes dans l'huile chaude à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une petite louche.
- Les beignets sont cuits quand ils ont cette couleur brune.
- Les égoutter sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre en poudre !

Bon appétit!!!!