

BEIGNETS AUX POMMES

Ingrédients :

- 250g de farine
- 150g de sucre
- 2 œufs
- 20cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 sachet levure
- 4 pommes
- huile pour friture



Préparation :

- Dans 1 saladier verser la farine, le sucre, la levure et creuser 1 puits.
- Mettre les 2 œufs et la pincée de sel.
- Mélanger.
- Ajouter le lait progressivement .
- Peler les pommes et évider les, puis les couper en rondelles régulières pas trop épaisses
- Tremper les rondelles dans la pâte et les faire frire.
- Les sucrer et les manger.