

PÂTE À BEIGNETS

Ingrédients :

125 g de farine
1 œuf
20 cl de bière blonde
2 cuillères à soupe de sucre roux
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
Fruits suivant la saison : fleurs d'acacia, tranches de pommes, tranches d'ananas, bâtons de rhubarbe ...
Sucre glace ou cristallisé

Ustensiles :

Un blender
Une poudreuse de sucre glace
Une friteuse

Verser tous les ingrédients dans le bol du blender et mixer pendant 1 minute pour bien mélanger le tout. Laisser reposer la pâte à beignets pendant 1/2 heure à température ambiante.

Amener votre friteuse à 170°. Tremper vos fruits dans la pâte à beignet et les plonger dans l'huile chaude jusqu'à coloration. Egoutter vos beignets sur du papier absorbant et les saupoudrer de sucre glace ou cristallisé.

Les servir bien chauds.