**PATE A BEIGNET LEGERE**

**Pour une 10 ène de beignets**

25g de farine

15 g de maïzena

½ cac de levure chimique

40 à 45 g d’eau gazeuse très froide

1 pincée de sel

Friture

Mélangez tous les ingrédients sauf l’eau à mettre en dernier juste avant de faire les beignets

Lorsque j’ajoute l’eau je laisse mon bol dans un saladier avec des glaçon pour garder ma pâte bien froide

Tremper légumes, crevettes, calamars … dans la pâte, enlevez l’excédent et passez à la friture le temps que vos beignets soit bien dorés.

**LA TABLE DES PLAISIRS**