

Beignets Aux Pommes Facile



Ingrédients

250 g de farine - 4 pommes - 20 cl de lait - 1 sachet de sucre vanillé - 2 œufs - 2 Cuill à soupe d'huile végétale - 1 pincée de sel - 1 sachet de levure chimique - Huile pour la friture

Préparation

Versez la farine, la levure chimique et la pincée de sel dans un grand saladier. Creusez un puits au centre. Versez-y les œufs et l'huile végétale. Mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez progressivement le lait tout en continuant de mélanger.

Épluchez, épépinez les pommes et coupez-les en rondelles. Disposez-les dans un saladier et couvrez-les de sucre vanillé. Réservez.

Versez l'huile de friture dans une grande poêle et faites chauffer.

Lorsque l'huile est bien chaude, plongez les rondelles de pommes dans la pâte à beignets.

Plongez les beignets dans l'huile chaude.

Retournez les beignets à mi-cuisson et laissez-les bien dorer. Sortez les beignets de l'huile et déposez-les dans une assiette couverte de papier absorbant.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Saupoudrez les beignets aux pommes de sucre glace et dégustez-les tièdes