

Beignets de pommes au sucre et à la cannelle

Pour changer des beignets classiques, essayez cette recette de beignets aux pommes, délicatement parfumés à la cannelle.

environ 4 personnes



up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

friteuse ou sauteuse
huile de friture
1 écumoire

Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé
1 sachet de Levure de
Boulangerie Dr.Oetker
25 cl de lait
2 oeufs
1 gousse de vanille
1 c. à s. de sucre
3 - 4 pommes

Pour la décoration:

125 gr. de sucre
3 gr. de cannelle moulue

- 1 Préparation de la pâte :**
Lavez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez les pépins. Farinez les quartiers de pommes.
- 2** Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients pour la pâte et travaillez au batteur électrique afin d'obtenir une pâte homogène.
- 3** Faites chauffer un bain de friture à 170-180°C.
- 4** Trempez les pommes dans la pâte et faites-les frire env.3-5 minutes. Retirez les beignets de la friture et égouttez-les sur du papier absorbant.
- 5 Décoration :**
Mélangez le sucre et la cannelle. Roulez les beignets de pommes encore chauds dans le mélange.



Dr. Oetker France

- ⑥ Servez avec une sauce à la vanille ou au caramel.

