

# UNE RECETTE FACILE POUR TOUS



## INGREDIENTS

Pommes 4  
Farine 200 g  
Œufs 2  
Sucre en poudre 150 g  
Lait 25 cl  
Huile neutre (tournesol par exemple)  
Cannelle en poudre 1 cuillère à café  
Sel  
Huile pour friture

## COMMENT FAIRE

Versez la farine dans un saladier avec une pincée de sel. Formez un puits et cassez un œuf dedans, mélangez. Faites de même avec le 2ème œuf et mélangez. Ajoutez le lait, puis l'huile neutre.

Remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Recouvrez d'un linge et laissez reposer 1 h.

Dans un grand bol, mélangez le sucre et la cannelle.

Epluchez les pommes, retirez les pépins. Coupez les pommes en morceaux et roulez les morceaux dans le sucre-cannelle. Pendant ce temps, faites chauffer la friteuse.

Formez des boules et trempez les dans la pâte. Faites saisir ces boules dans l'huile très chaude immédiatement.

Quand les beignets sont bien dorés, sortez les de l'huile. Faites les goûter sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre et dégustez encore chaud ou froid.