

Beignets de mardi gras



Pour 15 beignets

 15 minutes

 25 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe de sucre

1/4 de litre d'eau

150 g de farine

70 g de beurre

4 œufs

Cannelle et zeste de citron

Huile pour cuire les beignets

1 - Dans une grande casserole, faire bouillir l'eau avec le sel, le sucre, le beurre, la cannelle et le zeste de citron.

2 - Jeter la farine d'un seul coup, remuer, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole et de la spatule.

3 - Ajouter le premier œuf entier. Travailler énergiquement pour parfaitement l'incorporer.

4 - Ajouter les 3 autres un à un en mélangeant bien chaque fois. Mettre l'huile à chauffer.

5 - À l'aide de 2 petites cuillères, former des boules à déposer avec délicatesse dans l'huile.

Remarques :

Saupoudrer les beignets de sucre de canne ou sucre glacé.