

Beignets aux cerises



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Le temps des cerises... C'est un moment que nous attendons tous avec impatience !

Ingrédients

- cerises
- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- huile de friture
- sucre

Préparation

- 1 Versez la farine dans un saladier. Faites un puits et versez-y les jaunes d'oeuf. Commencez à mélanger en versant peu à peu le lait.
- 2 Lorsque la pâte est bien homogène. Mettez-la au réfrigérateur au moins pendant 1 heure. Au bout de ce temps, montez les blancs en neige fermes et incorporez-les à la préparation précédente.
- 3 Lavez et dénoyotez les cerises et mélangez-les à la pâte. À l'aide d'une petite louche faites frire vos beignets dans la friture bien chaude.
- 4 Une fois les beignets bien dorés, déposez-les sur du papier absorbant, roulez-les dans du sucre. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

