

## Beignets aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 150 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Vous pouvez opter pour une autre garniture : confiture, crème pâtissière, crème de marrons, pâte à tartiner...*

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 30 g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 25 g de sucre
- 2 oeufs
- 150 ml de lait
- compote de pommes - pour la garniture

### Préparation

- 1 Mélangez la farine, la levure, le sel, le sucre, les oeufs et le lait jusqu'à obtenir une pâte moelleuse.
- 2 Couvrez cette pâte d'un linge. Placez-la dans un endroit tiède et laissez-la lever 1 heure 30.
- 3 Puis, étalez la pâte sur une surface farinée et découpez-y des cercles de 1 centimètre d'épaisseur.
- 4 Garnissez la moitié des cercles de compote.
- 5 Placez, au dessus de chaque cercle de pâte garni, un cercle de pâte non garni et soudez les bords avec un peu d'eau, en appuyant très légèrement.
- 6 Réservez 1 heure.
- 7 Au bout de ce temps, plongez les beignets dans l'huile et faites-les dorer des 2 côtés.
- 8 Egouttez-les, enlevez le surplus d'huile avec un papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.

Proposé par



#### La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur [Certi'Ferme.com](#).

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

