

Les fenêtres du paradis (beignets)



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 45 mn

Cuisson : 1 h

De délicieux beignets, malgré tout léger en bouche.

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de maizena
- 4 cs d'huile
- 4 cs de fleur d'oranger
- 4 cs de sucre
- 3 oeufs
- 2 verres de lait
- 2 pincées de sel
- huile à friture
- fer à beignet

Préparation

- 1 Mélanger maizena, farine, sucre, sel, oeuf, huile, fleur d'oranger et le lait en fouettent énergiquement. La pâte doit être un peu plus épaisse que la pâte à crêpe.
- 2 Laisser reposer 45 minutes.
- 3 Faire chauffer l'huile.
- 4 Faire tremper les fers dans l'huile puis dans la pâte et enfin dans l'huile quelques secondes.
- 5 Décrocher la pâte à l'aide d'un grand couteau si elle ne se détache pas toute seule.
- 6 Vous pouvez sucrer vos beignets au sucre glace ou au sucre semoule. Vous pouvez aussi les laisser refroidir et les tremper dans du miel tiède. Mangez-les le jour-même car le lendemain, il ramollissent...

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

