



Les beignets de carnaval

*C*mon! etiquette!*

ÉTAPE 1 Creusez un puit avec les ingrédients

SUCRE VANILLE SUCRE VANILLE
2 sachets de sucre vanillé

SEL
une pincée de sel

1 c. à soupe de sucre

SUCRE
200g de farine

ÉTAPE 2 Ajoutez les ingrédients
Pétrir pendant 5min

3 oeufs entiers

LEVURE CHIMIQUE
un demi-sachet de levure

un zeste de citron

de l'extrait de fleur d'oranger

75g de beurre mou

ÉTAPE 3
Faites cuire de petites boules dans la friture

puis égouttez sur de l'essuie-tout

saupez de sucre glace

SUCRE GLACE

Christine Guissard
DIM. À 20:01
www.c-monnetiquette.fr