

BEIGNETS AUX POMMES AU FOUR

INGRÉDIENTS:

- 2 pommes type Golden
- 130g farine
- 10cl lait tiède
- 1 œuf
- 15g sucre
- 8g sucre vanillé
- 15g d'huile
- 4g levure chimique
- 1 petit citron pour le zeste et le jus
- 1 pincée de sel
- 1 càs sucre glace pour finition

MATÉRIEL

Saladier, fouet, couteau, économe, zesteur, presse agrume, papier absorbant, plaque allant au four, papier sulfurisé

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
3,07	2,94	15,09	101,68

RECETTE – FACILE

- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le zeste de citron râpé, le sucre, le sucre vanillé.
- Verser le lait et mélangez au fouet.
- Ajouter l'œuf puis l'huile en filet, mélanger jusqu'à obtenir une pâte à beignet lisse.
- Eplucher les pommes et les évider en les gardant entière.
- Couper dans le sens de la largeur des tranches de 5mm d'épaisseur. Les placer dans un saladier et arroser de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
- Préchauffer le four à 180°C
- Sécher les tranches de pomme avec un papier absorbant et les plonger dans la pâte à beignet.
- Déposer les beignets sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner pendant 30min en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Une fois cuits, déposer les beignets sur une assiette et saupoudrer de sucre glace.
- Bonne dégustation