






Beignets aux pommes

Ingrédients

- 6 pommes 
- 1 càc de cannelle en poudre
- 250g de farine 
- 1 càc de sucre vanillé
- ½ càc de sel
- 2 œufs 
- 320 ML de lait 
- Un morceau de beurre
- Ecorce d'un demi-citron râpé 

Préparation

1. Coupez les pommes en tranche et saupoudrez-le de cannelle
2. Séparément, mélangez les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Passez les tranches de pommes dans la pâte
4. Disposez les tranches de pommes au four sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant environ 20 à 30 minutes à 175°C.
5. Une fois cuits, saupoudrez de sucre glace.

