

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BEIGNETS BOULES AU MIEL

Pour 60 Beignets Boules



Préparation : 40 mn

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 80 g de sucre
- 40 g de beurre fondu
- 1 paquet de levure chimique
- Huile pour friture

Ingrédients pour le miel :

- 300 g de miel
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de vinaigre

Préparation :

Dans un grand saladier, mélanger à la spatule les oeufs, sucre et beurre fondu, puis ajouter petit à petit la farine et la levure. Former un pâton. Sur du papier sulfurisé, déposer des boulettes de la grosseur d'une petite noix (elles gonflent pendant la cuisson) que vous avez façonnée avec la paume de vos mains.

Faites chauffer l'huile de friture dans une grande casserole ou dans une friteuse.

En attendant que l'huile chauffe, préparer le miel en le mettant dans une casserole avec la cannelle, sucre et vinaigre et laisser chauffer sur feu doux.

Plonger les boulettes (pas toutes à la fois) dans la friture chaude, pendant la cuisson n'arrêter pas de les retourner pour qu'elles aient une couleur dorée uniforme.

Les égoutter puis les plonger dans le miel et les laisser mariner un peu tout en les retournant pour qu'elles s'imprègnent bien.

Les égoutter encore une fois et les mettre dans une passoire pour qu'elles refroidissent.

Les déguster bien froide, c'est meilleur.