

Beignets aux pommes sans lactose

(d'après une recette de Cuisine de aàz)



Ingrédients (pour 12 à 15 beignets) :

100 g de **farine**
12 cl d'**eau**
1 **œuf**
1 càc de **levure chimique**
1 sachet de **sucre vanillé**
2 ou 3 **pommes**
sucre en poudre
huile de friture

Préparation :

Mélanger vivement, dans un saladier, la farine, l'eau, la levure.

Ajouter l'œuf et le sucre vanillé.

Eplucher les pommes, et évider le cœur, puis détailler en fines rondelles.

Les mettre dans la pâte et bien les enrober.

Dans une grande poêle, verser de l'huile (plutôt neutre, genre tournesol) et bien la chauffer avant d'y plonger les beignets.

Les retourner quand ils sont dorés et terminer la cuisson.

Les poser dans un plat sur du papier absorbant et saupoudrer généreusement de sucre en poudre,

NB : On peut aussi ajouter 1 càs de **rhum ou de calva** à la pâte, et aussi on peut saupoudrer de la **cannelle** avec le sucre en poudre,