

## Beignets aux pommes

- 250 gr de farine
- 2 œufs
- 2 c à soupe d' huile ( tournesol )
- 25 cl de lait
- 4 pommes
- 100 gr de sucre semoule
- cannelle en poudre ( facultatif )
- huile de friture

1. Verser la farine dans une terrine avec  $\frac{1}{2}$  c à café de sel. Faire un puits et casser un œuf.
2. Délayer avec une cuillère en bois en faisant tomber peu à peu la farine dans le puits. Lorsque le premier œuf est amalgamé, ajouter le second œuf et délayer encore.
3. Incorporer ensuite l' huile et le lait. Mélanger bien pour obtenir une pâte lisse. Et laisser reposer pendant au moins 1 heure.
4. Peler les pommes. Retirer le cœur et les pépins avec un vide pomme. Couper les en rondelles. Les rouler dans le sucre avec un peu de cannelle.
5. Tremper les rondelles de pommes sucrées dans la pâte. Les plonger ensuite dans le bain de friture très chaud. Les égoutter et servir aussitôt. Poudrer de sucre.