

BEIGNETS DE FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 10 PERSONNES

Ingédient	Quantité
farine	300 g
sucré	3 càs
huile	3 càs
Blancs d'oeufs	6
bière	1 bouteille de 25 cl

Préparation

1. Mélanger tout, sauf les blancs d'oeufs. Laisser reposer la préparation 30 minutes. Battre les blancs en neige et les ajouter à la préparation. Tremper les fleurs de sureau dans la mixture et tapoter sur le côté du plat pour éviter un excédent de pâte. Cuire les beignets dans la friteuse et les sortir lorsqu'ils sont bien dorés.

2. Attention à utiliser de la graisse de friture déjà en fin de vie, car la cuisson des beignets rend impossible sa réutilisation...