

Les beignets de Carnaval !



C'est une recette qui me viens de mon arrière grand-mère (Vosgienne pure souche !)

- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de rhum ou autre
- 3 cuillères à soupe de sucre fin
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Farine

Bien délayer le tout et ajouter progressivement la farine pour obtenir une pâte qui ne colle plus aux doigts et terminer en malaxant.

Vous pouvez faire cette pâte au robot (ce que j'ai fait 😊).

Laisser reposer 1H.

Etendre une partie de la pâte en fine feuille (on doit voir la table au travers). Pour cela vous pouvez embaucher la famille 😊

Découper des bandes, les nouer



et faire frire.

Ajouter du sucre glace.

Faire le reste de pâte.

Vous obtenez alors un bon gros saladier de beignets !!!

