THE J.M. SMUCKER Co

Beignets aux pommes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 10 mins	30 mins	36	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de fécule de maïs
- 1 c. à table (15 mL) de sucre granulé
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 oeuf
- 1 tasse (250 mL) e lait
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 5 pommes de grosseur moyenne, pelées, évidées et tranchées en rondelles de 1/4 po (5 mm) d'épaisseur.
- Huile ou shortening pour la friture

Directions

Step 1:

Mélanger la farine, la fécule de maïs, 1 c. à soupe (15 ml) de sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol.

Step 2:

Fouetter l'œuf et le lait dans un petit bol.

Step 3:

Ajouter ce mélange aux ingrédients secs en fouettant avec la fourchette jusqu'à consistance homogène.

Step 4:

Réfrigérer pendant 60 minutes.

Step 5:

Mélanger 1/2 tasse (125 ml) de sucre et la cannelle. Réserver.

Step 6:

Chauffer 2 ou 3 po (5 à 8 cm) d'huile dans la friteuse à 375 ºF (190 ºC).

Step 7:

Tremper les tranches de pomme dans le mélange, laissant égoutter le surplus dans le bol.

Step 8:

Frire 3 ou 4 beignets à la fois dans l'huile chaude, environ 3 ou 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés en les tournant fréquemment.

Step 9:

Égoutter sur du papier essuie-tout et enrober avec le mélange de sucre et de cannelle. Servir chaud.

Images

