

Beignets de cerises

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson/repos : 20 min

Calories par portion : 129 Kcal

Charge glycémique par portion: 9.342

Les ingrédients

- 50.0 gr Beurre
- 1.0 p Sel
- 2.0 cs Sucre
- 125.0 gr Farine de blé
- 0.25 cc Cannelle
- 25.0 gr Amande en poudre
- 3.0 u Oeuf
- 175.0 gr Cerise
- 2.0 cs sucre glace
- 22.5 cl Eau

Préparation de la pâte à beignets

Mettre le beurre, le sel, et le sucre dans une petite casserole avec 225 ml d'eau. faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre fondu, puis ajoutez la farine en une fois puis la cannelle. Remuer vigoureusement à la cuillère de bois sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange se détache des bords de la casserole.

Éteindre le feu, puis ajouter : la poudre d'amande et les oeufs légèrement battus petit à petit.

Enfin ajouter les cerises dénoyautées, et mélanger.

Cuisson

Versez 5cm d'huile à friture dans le fond d'un wok, et faire chauffer jusqu'à atteindre 180°C. Puis versez petit à petit les cerises dans l'huile bien chaude (attention de bien faire remonter l'huile en température entre chaque cuisson de beignets). Les beignets doivent être dorés et croustillants. Les mettre sur un papier absorbant pour les égoutter.

Présentation

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.