

## Beignets de pommes Fuji



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

### PRÉPARATION DES POMMES :

Laver, peler et évider les pommes. Les couper en tranches épaisses.

Presser le citron, mélanger le jus avec le sucre. Imbiber les pommes. Faire chauffer l'huile de friture.

### PRÉPARATION DE LA PÂTE :

Dans un saladier, mélanger la farine Maïzena, la farine, la levure, le sucre et ajouter une pincée de sel.

Ajouter l'œuf, l'eau et le beurre fondu, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

### CUISSON DES BEIGNETS :

Tremper les tranches de pommes dans la pâte.

Une fois bien recouvertes de pâte, les plonger dans l'huile chaude quelques secondes en les retournant. Lorsqu'elles sont bien dorées, égoutter et saupoudrer de sucre glace.

A déguster encore tiède !

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes Fuji
- 100 g de farine
- ½ citron
- 40 g de sucre en poudre
- 30 g de farine Maïzena
- ½ paquet de levure chimique
- 25 g de beurre
- 1 œuf
- Sucre glace
- Sel
- Huile de friture

**Une recette gourmande, en dessert ou au goûter, qui ravira petits et grands !**