



## ATELIER CUISINE – CSC de Bressuire

# Beignets de carnaval italiens

**Difficulté :** Facile

**Quantité :** 10 pers

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 20 mn

**Temps total :** 30 mn



*C'est une recette facile, qu'on aime faire découvrir à la famille, et qui change des traditionnels beignets de carnaval.*

### INGREDIENTS : 10 PERSONNES

**Farine : 500 g / Sucre :150 g**

**Œuf : 4 / Lait : 2 Verres**

**Levure : 1 sachet / Zeste de citron râpé**

**Sucre glace / Huile**

### 1. PREPARATION

**1** Dans un saladier, mettre les œufs et le sucre. Travaillez le tout pour obtenir un mélange mousseux clair.

**2** Ajoutez une pincée de sel, le zeste de citron râpé, le lait et la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**3** Pour mettre la levure.

**4** Avec une cuillère, formez des boules de pâtes que vous plongerez dans l'huile bouillante.

**Pour finir,** Égouttez les beignets sur une feuille de papier absorbant et les mettre dans un plat.

**C'est terminé !!!!**