

# PÂTE A BEIGNETS

**Préparation: 10 minutes+ repos de la pâte : 2 heures**

Pour 20 beignets environ:

125 g de farine tamisée

1 gros œuf, 1/2 verre de lait ( ou moitié eau et moitié lait)

1/2 cuillère à café de sel

fruits ou légumes au choix

parfum au choix ( zeste de 1 citron, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou de rhum)

1. Mettez la farine tamisée dans le saladier. Faites un puits au centre, ajoutez l'œuf et le sel.
2. Versez l'huile et délayez peu à peu à la spatule. Ajoutez le lait et travaillez bien la pâte.
3. Laissez la pâte reposer 2 heures avant d'en enrober l'aliment à plonger dans l'huile