

Beignets Polonais



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1/2 l lait caillé
200 g farine
1 oeuf battu
5 g levure ou bicarbonate
2 l huile
sel

Préparation

Evacuez le petit-lait sans presser. Dans une terrine, mélangez 1/2 de lait caillé, la levure ou le bicarbonate, la farine et l'oeuf battu. Battez au fouet pour obtenir une pâte fluide homogène. Laissez en attente 1 heure et demie. Chauffez la friture jusqu'au grésillement, versez la pâte cuillère par cuillère. Retournez pour dorer des deux côtés. Débarrassez sur une serviette. Servez chaud, poudré de sucre glacé.