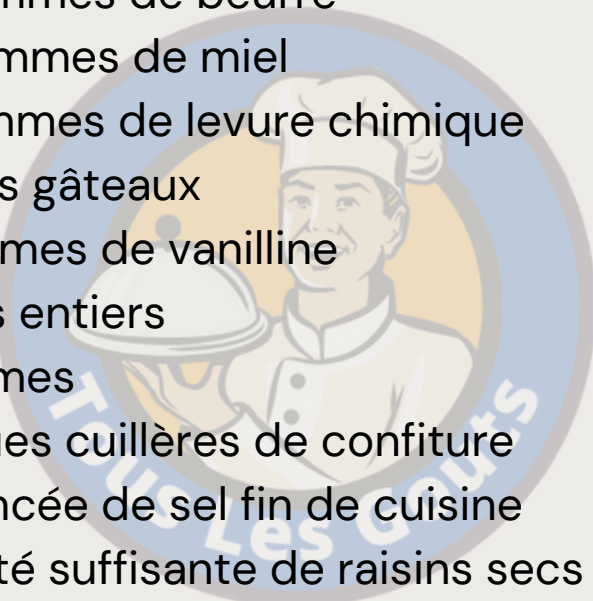




BEIGNETS AUX POMMES AU FOUR POUR UN GOÛTER EXCEPTIONNEL !

INGRÉDIENTS :

- 300 grammes de farine de type 00
- 80 grammes de sucre blanc
- 75 ml de lait
- 70 grammes de beurre
- 50 grammes de miel
- 10 grammes de levure chimique pour les gâteaux
- 5 grammes de vanilline
- 3 oeufs entiers
- 2 pommes
- Quelques cuillères de confiture
- Une pincée de sel fin de cuisine
- Quantité suffisante de raisins secs
- Quantité suffisante de noix de coco râpée.



- Préparation de la pâte:
- Cassez les trois oeufs dans un bol, ajoutez une pincée de sel fin, le sucre blanc et la vanilline, puis fouettez rapidement avec un fouet manuel.
- Versez le lait avec le miel et mélangez à nouveau. Faites fondre le beurre au micro-ondes et ajoutez-le aux autres ingrédients. Passez au tamis la levure chimique pour les gâteaux et la farine et ajoutez-les à la pâte. Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une pâte lisse, homogène et sans grumeaux.
- Préparation des pommes:
- Prenez les pommes, pelez-les et coupez-les en fines tranches.
- Formation des beignets:
- À l'aide d'une cuillère, transférez toute la pâte dans une poche à douille. Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et à l'aide de la poche à douille, formez des spirales en laissant un peu d'espace entre elles.
- Placez les tranches de pomme et quelques raisins secs sur les spirales.
- Cuisson au four:
- Faites cuire les beignets aux pommes dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 15 à 20 minutes. Le résultat que vous devez obtenir sont des beignets dorés et légèrement levés.
- Finition et service:
- Trempez un pinceau de cuisine dans la confiture et étalez-la uniformément sur les beignets. Saupoudrez la surface de noix de coco râpée. Transférez les beignets aux pommes sur un plat de service et servez-les à vos enfants.