

Beignets aux pommes

Légers et mœlleux



Ingédients :

- 250 g de Mix Tranches de Vie
- 1 petit œuf
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de levure chimique
(garantie sans gluten)
- 1 cuillère à café rase de sel
- 150 ml d'eau minimum
(selon votre convenance)
- pommes

Recette :

- Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole.
- Dans un grand saladier, incorporer le mix sans gluten, la levure chimique, le sel, le sucre et l'œuf.
- Ajouter le beurre fondu.
- Mélanger à l'aide d'un batteur.
- Ajouter l'eau progressivement.
(si la consistance de la pâte ne vous semble pas assez liquide, ajouter de l'eau progressivement jusqu'à obtenir la texture voulue).
- Découper des morceaux de pommes et les tremper dans la pâte.
- Cuisson : dans l'huile de friture à 180°C, jusqu'à dorure de la pâte de tous côtés.



Ce produit est sous licence auprès de
l'Association Française Des Intolérants Au Gluten
15, rue Hauteville 75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22

Beignets aux pommes