

# Recette: Beignets du carnaval

Hello .. c'est l'époque du carnaval !

Une petite recette de beignets super facile et vachement bonne

300g de farine, 3 cuillères à soupe de sucre,

1 sachet de sucre vanillé, 3oeufs, 75g de beurre, 1cuillere a soupe de rhum, 1 sachet de levure...

Mélanger la farine et la levure

Ajouter le sucres, le beurre fondu, les oeufs et le rhum

Laisser reposer 2heures

Étaler la pate et la decouper en losange de 2 à 3 cm

Cuire ces losanges dans de l'huile très chaude (comme des frites)

A la sortie du bain d'huile les saupoudrer immédiatement de sucre et voilà ... bon appétit

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 3 mars 2004**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/4213-recette-beignets-carnaval.html>