

Beignets aux pommes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillerées à thé de poudre à lever
175 grammes de farine
1 1⁄2 cuillerées à thé de cannelle en poudre
1 1⁄4 décilitres de cidre de pomme
1 œuf
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
100 grammes de sucre
1⁄4 cuillerée à thé sel marin
1 pomme (grand)
huile de friture

Méthode de préparation

1. **Dans un bol, mélangez 3 cuillères à soupe de sucre brun et 1 cuillère à café de cannelle. Réservez.**
2. **Dans un saladier, mélangez la farine, le reste du sucre brun, la poudre à lever et le reste de la cannelle.**
3. **Dans un autre bol, mélangez le cidre de pomme, l’œuf et la vanille.**
4. **Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mixez brièvement pour bien mélanger le tout.**
5. **Épluchez la pomme. Coupez la moitié en petits cubes et râpez l’autre moitié. Incorporez délicatement le tout à la pâte.**

6. **Chauffez l’huile à 180 °C. Utilisez deux cuillères à soupe pour faire tomber la pâte par petites quantités dans l’huile. Faites frire par petites portions pendant 3 minutes. À mi-cuisson, retournez-les. Après la cuisson, saupoudrez directement les beignets de sucre et égouttez-les sur une grille.**

7. **Servez chaud ou à température ambiante.**