

LES BEIGNETS DE CERISES « rigolo » de linou88



100 gr de farine
50 gr de maïzena
2 oeufs
1 pincée sel
1 cuillère à café de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 grand verre de lait
1 cuillère à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de kirsch

Dans un saladier mettre la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs.

Mélanger avec une cuillère en bois ou au mixer.

Eclaircir avec de lait, puis ajouter le kirsch et l'huile.

Tenir les cerises par la queue et les tremper dans la pâte fluide une par une ou par 2 si elles sont doubles et bien les recouvrir de la pâte.

Les plonger dans l'huile en les déposant délicatement pour éviter que la queue trempe dans la friture bien chaude mais non fumante, les retourner pour qu'elles dorent parfaitement.

Quand les «cerises en pâte » sont dorées, les égoutter, les saupoudrer de sucre glace.

BON APPETIT !