

Sonhos (rêves de Noël)



Ingrédients:

- 3 dl de lait;
- 1,5 dl d'huile;
- 1 zeste de citron;
- Une pincée de sel;
- 250 gr de farine;
- 6 œufs entiers grandes;
- huile de friture;
- sucre en poudre pour saupoudrer.

Préparation:

Faire bouillir le lait avec l'huile, le zeste de citron et le sel. D'un coup verser la farine et avec la cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil se détache des parois de la casserole.

Laisser refroidir, puis ajouter un à un les œufs.

Bien mélanger.

Dans la friteuse, lorsque l'huile est chaude, verser des cuillères de soupe de l'appareil. Les beignets doivent être frits sur les 2 côtés. Une fois les beignets dorés les retirer et les mettre à égoutter sur du papier absorbant. Répéter autant que nécessaire.

Avant de servir, saupoudrer de sucre en poudre

Bon appétit