

## Beignets aux fleurs d'acacia



**Ingrédients** : 180 g de farine, 1 œuf, 50 g de sucre en poudre, 100 g de lait, 100 g de bière blonde, 1 sachet de sucre vanillé, une pincée de sel et des fleurs d'acacias

Dans un saladier, verser la farine, le sel. Faire un puits, et ajouter l'œuf, les sucres et fouetter au milieu.

Incorporer le lait puis la bière. Fouetter quelques minutes pour obtenir une pâte bien homogène, bien lisse. Laisser reposer 15 minutes.

Faire chauffer l'huile de votre friteuse.

Prendre une grappe de fleurs, la tremper dans la pâte à beignet généreusement, puis la laisser s'égoutter un peu avant de la plonger dans l'huile chaude. Faire cuire chaque face jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés.

Saupoudrer de sucre glace et déguster sans attendre !!!