

# Beignets de fleurs d'acacia



## Ingrédients:

### *Pâte à frire:*

250g de farine

2 oeufs

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 cuillère à soupe de sucre

1 pincée de sel

un peu d'eau tiède

des grappes de fleurs d'acacia

## Préparation:

### *- Pâte à frire:*

Dans un saladier, préparer une pâte homogène avec la farine, les jaunes d'oeufs, le sucre et le sel, tout en ajoutant de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit fluide (mais pas liquide! comme une pâte à gaufre). Laisser reposer 1 heure.

Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

- Faire chauffer un bain d'huile de friture à 180°C environ.

Plonger les grappes de fleurs dans la pâte, puis les faire frire dans l'huile chaude de chaque côté. Egoutter les beignets sur du papier absorbant puis les saupoudrer de sucre glace. Dégustez tiède!!