

# Beignets

Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 25 min | Pour 18 beignets | Difficulté : ★☆☆



## Ingrédients

- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/4 de litre d'eau
- 150 g. de farine
- 70 g. de beurre
- 4 oeufs
- Cannelle et zeste de citron
- Huile pour cuire les beignets

## Étapes

1. Dans une grande casserole, faire bouillir l'eau avec le sel, le sucre, le beurre, la cannelle et le zeste de citron.
2. Jeter la farine d'un seul coup, remuer jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole et de la spatule.
3. Ajouter le premier œuf entier. Travailler énergiquement pour parfaitement l'incorporer.
4. Ajouter les 3 autres un à un, en mélangeant bien à chaque fois.
5. Mettre l'huile à chauffer.
6. À l'aide de 2 petites cuillères, former des boules que vous mettez avec délicatesse dans l'huile.