

# Beignets de carnaval

4 pers  30 mn

## Les **ingrédients**

- 25 cl d’eau
- 125 g de farine
- 75 g de beurre
- Cannelle
- Muscade
- 4 oeufs
- 2 c. à s. de sucre
- Zeste de citron vert
- Sucre glace

## La **recette**

**Etape 1**

Dans une casserole mettre l'eau, le beurre, la cannelle, la muscade et le zeste de citron vert.

**Etape 2**

Une fois à ébullition, incorporer la farine et mélanger. Sortir du feu et continuer à mélanger puis laisser refroidir.

**Etape 3**

Laisser reposer 5 minutes. Former des boulettes de pâtes puis les mettre dans le bain de friture. Une fois les beignets bien dorés, les égoutter sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre glace.