

Pâtes

Pâte à beignets au lait de coco


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

109

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la pâte
à frire**

50 ml **Lait de coco**
 50 ml **Eau**
 40 g **Farine de riz**
 40 g **Farine**
 1 c. à soupe **Sucre
semoule**
 1 **Blanc(s) d'oeuf**
 1 **Sel**

Étape 1

Les étapes

- 1 Verser les blancs d'œufs dans un saladier.
- 2 A l'aide d'un fouet, battre les blancs pour les monter en neige.
- 3 Verser la farine de froment puis la farine de riz dans un autre saladier. Mélanger et former une fontaine au centre.
- 4 Ajouter le sel et le sucre.
- 5 Verser l'eau, le lait de coco et mélanger.
- 6 Ajouter un peu plus d'eau si la pâte est trop épaisse. Celle-ci doit être bien lisse.
- 7 Incorporer les blancs en neige. Mélanger délicatement avec un mouvement circulaire qui enrobe les blancs.
- 8 La pâte peut être préparée 30 minutes avant la cuisson des beignets si nécessaire.