

# Beignets de fleurs d'acacia



## Ingrédients pour 6 personnes :

- Fleurs d'acacia
- 100 gr de farine
- 50 gr de maizena
- 1 c. à café de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 oeuf
- 1 verre de lait
- 1 pincée de sel
- sucre glace pour la décoration

Mélangez dans un saladier la farine, la maizena, le sucre vanillé, le sel et la levure. Creusez un puits et versez-y l'oeuf, l'huile puis enfin le lait après l'avoir tiédi. Mélangez avec un fouet.

Rincez rapidement les fleurs d'acacia à l'eau claire puis laissez-les sécher sur un torchon sec.

Mettez l'huile à chauffer.

Quand l'huile est chaude, trempez une grappe de fleurs d'acacia dans la pâte à beignet puis mettez-la à cuire dans l'huile. Laissez dorer 1 min puis retournez la grappe pour cuire l'autre côté.

Recommencez l'opération autant de fois que nécessaire. Déposez les beignets sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile.

Vous pouvez saupoudrer les beignets de sucre glace avant de servir.

Bonne gourmandise!