

RECETTE BEIGNET CARNAVAL

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 3 œufs entiers
- zestes d'orange
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel



Mélanger la farine et les oeufs



Ajouter le sucre et les zestes d'orange, mélanger



Ajouter le beurre et le sel
Mélanger jusqu'à ce que la
pâte soit compacte



Étaler la pâte



Découper la pâte avec
l'emporte pièce
en forme de masque



Frire les beignets



Décorer les maques avec du
glacage et des perles en sucre

