

Beignet aux pommes et beignets aux bananes au magimix

Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 8 min	Durée : 15 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 13	Astuces : 16	

Ingrédients

200G de farine
200G de bière
20G de sucre
3 oeufs
2 pommes
2 bananes
1 pincée de sel

Etapas

Faire des blancs en neige thermomix :

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix, insérez le fouet.

Â»

Ajouter un peu de sel et régler 4 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 3.5.

Â»

Réserver les blancs dans un bol.

Faire la pâte à beignets au thermomix :

Â»

Mettre les jaunes d'oeufs et le sucre dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, la bière et la pincée de sel et programmer 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mélanger délicatement la pâte aux blancs en neige.

Cuisson des beignets :

Â»

Mettre votre friteuse à chauffer sur 180°C.

Â»

Peler les pommes, enlever le trognon et coupez les en rondelles.

Â»

Enlever la peau des bananes et couper les dans le sens de la longueur.

Â»

Tremper les rondelles de pommes dans la pâte à beignet et poser les délicatement dans la friteuse. laisser frire au moins 7 à 8 minutes.

Â»

Sortez les beignets de la friteuse et laissez égoutter dans une passoire, .

Beignet aux pommes et beignets aux bananes au magimix

Â»

Tremper les banane dans la pâte et poser les délicatement dans la friteuse, laisser frire 7 à 8 minutes.

Â»

Sortez les beignets de la friteuse et laisser égoutter.

Vous pouvez saupoudrer vos beignet avec du sucre semoule si vous le désirez. Régalez-vous avec ces délicieux beignets thermomix.

Miam ;)