

## **BEIGNETS DE POMME**

- 1 pomme golden,
- 1 bol de farine,
- 3/4 bol de fécule de pomme de terre,
- 1 cuillère à soupe de levure,
- 2 cuillères à soupe de poudre à flan,
- huile.

Mélanger la farine, la fécule de pomme de terre, la levure, la poudre à flan et un peu plus d'un bol d'eau.

Peler et émincer la pomme en tranches.

Plonger les tranches de pomme dans la pâte.

Cuire les tranches de pomme dans l'huile.