

# BEIGNETS INDIENS

*1 tasse de farine  
une pincée de sel  
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide  
½ tasse d'eau*

*Verser la farine dans une terrine, ajouter l'huile, le sel et l'eau, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer un quart d'heure. Détailler la pâte en petites boules de 3cm de diamètre. Huiler le plan de travail et abaisser chaque boule finement. Faire chauffer l'huile de friture et y plonger les beignets un par un. Pour que la pâte gonfle, l'huile de friture doit être très chaude et le beignet doit être arrosé dès qu'il remonte à la surface.*