

PÂTE À FRIRE À LA BIÈRE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

--

Personnes

6

Ingrédients

150ml de bière
100g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
2 œufs
10cl d'huile
1 pincée de sel
Aromates (paprika, herbes de Provence...)

Préparation

Disposer la farine dans un bol.
Ajouter les jaunes d'œuf, la levure chimique, la bière, l'huile et le sel.
Mélanger.
Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte ; laisser reposer 20 minutes avant de l'utiliser.
Elle se prête aux préparations salées et sucrées.
Tremper vos légumes crus, les frire dans de l'huile chaude à 180°C.
Disposer sur du papier absorbant.
Déguster chaud.

Environ

1,00€
PAR PERSONNE

