

# BEIGNETS DE CARNAVAL

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

PÂTISSERIE

## INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 300g de mix autour de la châtaigne Kom&Sal (riz, sarrasin, châtaigne)

[acheter le mix ici !](#)

- 100g de féculé de pomme de terre
- 50g de beurre pommade
- 50g de sucré non raffiné ou pas!
- 1 pincée de sel
- 1 verre de lait d'amande
- 1 cube de levure fraîche
- 3 oeufs
- Cannelle

## PRÉPARATION :

1. Dans un cul de poule, verser le mix de farine de châtaigne, la féculé de pomme de terre, la pincée de sel, le sucre et la cannelle.
2. À côté, casser les œufs puis, former un puit dans la farine et les déposer.
3. Incorporer la levure fraîche et le lait d'amande
4. Dans le batteur pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache, puis ajouter le beurre fondu.
5. Lorsque la pâte est prête, recouvrir d'un linge humide au contact et laisser pousser deux heures à température ambiante.
6. Préparer la friteuse et monter à température à 140°.
7. Étaler la pâte au rouleau, 4 mm d'épaisseur, et avec une roulette découper des losanges, avec une entaille au centre.
8. Les déposer dans l'huile 3 min environ. Puis les sortir, sur un papier absorbant.
9. Sucrez au sucre de coco par exemple! Nous pouvons aussi réaliser des boules, à frire simplement!



**ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ**

Pour construire un monde au goût meilleur  
[www.komandsal.fr](http://www.komandsal.fr)

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

