

Beignets de farine de châtaigne

Fritelle castagnine

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

300g de farine de châtaignes, 1 verre d'eau, ½ verre de lait, sel,

½ paquet de levure chimique, 200g de brocciu.

Délayer la farine dans l'eau, incorporer le lait, le sel, la levure, la pâte ne doit pas trop molle.

Découper des carrés de brocciu, les tremper dans la pâte et faire frire à l'huile bouillante.

