Beignets de patate douce au ras el Hanout



Ingrédients

10

- 665 g de purée de patate douce
- 300 g de farine
- 125 g d'œuf
- 100 g de ras el hanout Bresc
- 25 g de levure
- Poivre et sel

Méthode de préparation

Mélanger la purée de patate douce avec la farine, l'œuf et la levure jusqu'à obtention une pâte. Ajouter le ras el hanout dans la pâte, saler et poivrer. Former des petites boules avec une cuillère à glace et les faire frire.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000