

BEIGNETS DE PATATE DOUCE AU RAS EL HANOUT



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 265 g de purée de patate douce
- 120 g de farine
- 50 g d'œuf
- 40 g de ras el hanout Bresc
- 10 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 d'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.