



Astuce n°5 : Retournez les beignets pendant la cuisson !

wolf.sophie1982@gmail.com



Cela peut-être trivial mais soyez attentif lors de la cuisson de vos beignets. S'ils sont complètement immergés dans l'huile, la cuisson de ces derniers sera homogène. Vous n'avez pas besoin de les retourner. Si ce n'est pas le cas, au boulot ! Retournez-les avec votre écumoire dès que la face plongée dans l'huile est dorée. Personnellement, je les retourne 2 ou 3 fois pour une cuisson bien à cœur ! Et voilà, vous savez tout... miam c'est bon !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr