

Beignets de patates douces



4 à 6 personnes

Temps de préparation:

15 min

Temps de cuisson:

10 à 15 min

Temps total:

25 à 30 min

Le mot du cuisinier

Dessert au soleil levant

Ingrédients

500g de patates douces

150g de farine de riz

50g de cassonade

150g de fruits confits ou de raisins secs

50g de sésames blancs et à peine grillées

huile de friture

Instructions

Faites cuire les patates douces 20 min environ

Dés qu'elles sont cuites, enlever la peau et bien les égoutter

Ecrasez les en purée, fouettez en versant la farine, le sucre

Incorporez les fruits

Mouiller les mains légèrement et former des petites boules

Les faire rouler dans les sésames

Mettre une poêle au feu avec de l'huile et plonger les beignets et laisser cuire environ 5 à 7 min

Les retirer et les mettre sur du papier absorbant.

Continuer jusqu'à la fin de la préparation.