

# Froufrous

<https://recettesvegetales.com/froufrous-mali-beignets/>

1 tasse de farine



4 cuillères à soupe de sucre



$\frac{1}{2}$  tasse d'eau



huile



&

sucres glacés



Mettez le sucre et la farine dans un bol.



Ajoutez l'eau et mélangez.



Quand l'huile est chaude, versez des boules de pâte dans l'huile chaude.



Quand ils sont dorés les sortir de l'huile et les poser sur une feuille de papier absorbant. Cela prend environ 2 minutes de chaque côté.



Saupoudrez de sucre glacé. Bon appétit !



# Froufrous

<https://recettesvegetales.com/froufrous-mali-beignets/>

1 cup of self-raising flour



4 tablespoons of sugar



1/2 cup of water



Neutral oil (enough for deep frying)

Icing sugar (for dusting)



Put the sugar and flour in a bowl.



Add the water and mix.



When the oil is hot, drop balls of batter off a spoon into the hot oil (about 1/2 tbsp).



When they are golden, take them out of the oil and put them on paper towel. That will take about 2 minutes each side.



Dust with icing sugar. Bon appétit!

