

PRODUCTEURS
DE *bien-être*

Beignets de manioc au miel



INGRÉDIENTS

- 400 g de manioc cuit à l'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à soupe de sucre
- Huile de friture

Pour le sirop

- 1/2 tasse de sucre
- 2 étoiles de badiane
- 2 bâtons de cannelle

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte de manioc. Former de petites boulettes. Faire frire les boulettes environ 5 minutes. Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez-les et réservez-les.
2. Pour préparer le sirop, faire chauffer le sucre avec la cannelle et la badiane dans une poêle, jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déposer quelques beignets dans une verrine ou un petit récipient. Napper de sirop à la cannelle et à la badiane, puis servir.

