**Loukoumades (dessert grec)**

***Ingrédients***

* **500 g de farine** 
* **1 sachet de levure chimique (15 g)** 
* **600 g d’eau (tiède de préférence)**
* **Cannelle**
* **2 cuillères à soupe de miel**
* **1.5l huile d'olive ou d’arachide environ (pour faire frire)** 

***Préparation***

**TEMPS TOTAL : 15** min. **/ Préparation :**10 min. **/ Cuisson :**5 min.

1. **Étape 1 :** Mélanger la farine avec la levure, puis ajouter l'eau.
2. **Étape 2 :** Laisser reposer pendant une heure.
3. **Étape 3 :** Faire chauffer l'huile.
4. **Étape 4 :** Une fois l'huile assez chaude, mettre plusieurs cuillères à soupe de pâte (5 ou 6 pour 1,5l d'huile).
5. **Étape 5 :** Les beignets se forment seuls au contact de l'huile.
6. **Étape 6 :** Lorsqu'ils ont pris une jolie couleur, les sortir de la friture.
7. **Étape 7 :** Poser les beignets sur un papier absorbant pour retirer d'huile en trop.
8. **Étape 8 :** Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y soit plus de pâte.
9. **Étape 9 :** Placer les beignets dans un grand plat et mettre le miel et la cannelle par-dessus.

J'ajoute mon grain de sel

***Bon appétit****!!!!!!!*