**Beignets de Carnaval**

500 gr de farine

3 càs sucre

1 pincée de sel

1/2 verre d'eau de fleur d'oranger

25 cl de crème fraiche épaisse

2 oeufs

1 sachet de levure.

Mélanger les oeufs, la crème, le sel, le sucre et la fleur d'oranger.

Ajouter progressivement la farine et la levure mélangée.

Etaler la pâte, découper des formes, les trouer au centre et les jeter dans un bain de friture. Lorsqu'elles sont dorées, les retourner et les laisser frire quelues secondes. Les égoutter puis saupoudrer de sucre glace.

Il n'y a plus qu'à se régaler

