

## ***Funnel Cakes***



3 œufs

7/8 tasse de lait

3 c. à thé de poudre à pâte

1 ¼ tasse de farine

Huile de canola

Sucre en poudre

Entonnoir ( à petite ouverture )

Battre légèrement les œufs dans un bol avec un fouet. Ajouter la poudre à pâte à la farine. Ajouter et mélanger graduellement les ingrédients secs et le lait avec les œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Si la pâte est trop épaisse, on ajoute du lait. Si la pâte coule trop vite de l'entonnoir, on ajoute de la farine.

La température de l'huile doit être d'environ 400 degrés F. Faire un test en déposant un peu de pâte dans l'huile chaude à l'aide d'une c. à soupe, ce qui permettra de vérifier si l'huile est assez chaude et si la pâte est suffisamment consistante. Remplir l'entonnoir en gardant le doigt sous l'entonnoir pour l'empêcher de couler. Verser en partant du centre et en tournant en spirale et ensuite de manière erratique de manière à ce que la funnel cake se tienne. À noter qu'il doit y avoir au moins ½ po. d'huile dans la poêle pour ne pas que la funnel cake brûle. Elle doit flotter. Lorsque la funnel cake est dorée, la retourner à l'aide d'une spatule et d'une grande fourchette afin d'éviter des éclaboussures. Lorsqu'elle est dorée sur les 2 côtés, la sortir, la déposer sur du papier à main et la saupoudrer de sucre en poudre.