Beignets de berenjena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 4 Unidades

Pâte à Frire

Sal: A gusto
Harina: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Cerveza: 100 cc

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con las yemas, la sal y la cerveza.
- Bata las claras a punto nieve.
- Incorpore a la mezcla de *harina* y yemas.
- Deje descansar en la heladera durante 1 hora.
- Corte las berenjenas en láminas y pase por esta mezcla.
- Fría en abundante aceite caliente (170ºC)
- Escurra sobre papel absorbente.

Presensación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/beignets-de-berenjena