

## Beignets de Carnaval (Jacqueline F.)

### Ingrédients:

8 œufs  
3 paquets sucre vanillé  
3 paquets levure Alsa  
250 g de sucre semoule  
150 g de beurre  
250 g de crème fraîche  
2 pincées de sel  
1 kg 250 de farine

- Battre les œufs entiers
- Ajouter le sucre vanillé et le sucre semoule
- Faire fondre le beurre
- Mettre la crème et le mélange, puis ajouter le sel et le beurre tout en remuant
- Ajouter la farine et la levure en pluie petit à petit