

DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois



BEIGNES MIGNONS

Pain brun ou blanc, à mie serrée, en cubes de 1 pouce

Lait condensé sucré

Epices mélangées

Friture profonde

Sucre en poudre épicé

Ajouter 1 c. à thé épices mélangées à $\frac{1}{2}$ tasse lait condensé sucré. Tremper les cubes de pain dans le lait épicé. Cuire en pleine friture à 370° (à point pour dorer un cube de pain en 60 secondes). Egoutter et enrober de sucre en poudre épicé (3 c. à thé cannelle et 2 c. à thé muscade dans $\frac{1}{2}$ tasse sucre). Servir chaud ou froid, le jour même de la cuisson.