

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ



ΥΛΙΚΑ

300 γρ. φαρίνα (που φουσκώνει μόνη της)
2 κ. σ. ζάχαρη άχνη
2 κ. γλ. baking powder
275 ml γάλα
2 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα βαθύ μπολ ανακατεύω όλα τα στερεά. Τη φαρίνα, τη ζάχαρη άχνη και το baking powder.
2. Στη συνέχεια προσθέτω εκεί το γάλα και τα αυγά και ανακατεύω καλά μέχρι ο χυλός να γίνει παχύρευστος.
3. Ζεσταίνω ηλιέλαιο σε μια φαρδιά κατσαρόλα. Με το εργαλείο του παγωτού ή με μια κουτάλα, παίρνω κουταλιές από το μείγμα και τηγανίζω τους λουκουμάδες σε μέτρια θερμοκρασία.
4. Θα χρειαστούν περίπου 1 λεπτό για να ετοιμαστούν και να αποκτήσουν ένα όμορφο χρυσαφένιο χρώμα.
5. Αφαιρώ τους λουκουμάδες από την κατσαρόλα και τους τοποθετώ σε βαθύ πιάτο με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
6. Σερβίρω τους λουκουμάδες με μέλι και κανέλα.

