

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Barres Mars frites

Ingrédients :

- 310 ml (1 1/4 tasse) de bière
- 1 tasse de farine
- 4 barres Mars

Marche à suivre :

1. Préchauffer l'huile de la friteuse à 350F.
2. Dans un bol, mélanger la farine et la bière. Laisser reposer une dizaine de minutes.
3. Tremper les barres Mars dans la pâte. Faire frire pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
4. Servir avec de la crème glacée à la vanille.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2011/09/barres-mars-frites.html>