



Beignets à la ricotta

Pour 20 beignets :

- 250 g de ricotta
- 2 œufs
- 20 g de sucre + sucre vanillé
- 125 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- huile de friture
- sucre glace

Préparation :

Battre la ricotta avec les sucres.

Ajouter les œufs un à un.

Incorporer ensuite la farine ; la levure et le sel.

À l'aide de 2 cuillères à soupe, déposer délicatement des boules de pâte dans l'huile de friture chaude. Les beignets vont remonter. Les retourner pour qu'ils dorent de tous les côtés puis les retirer.

Saupoudrer de sucre glace avant de déguster.