

Beignet à la ricotta aux noisettes et au citron

Pour 10 beignets

125g de farine

125g de ricotta

2 cuil à soupe de sucre

1 cuil à soupe d'huile de tournesol

1 œuf

1/2 cuil à café de levure Chimique

Le zeste d'un citron

20g de noisettes concassées assez finement

Faites chauffer la friteuse a température moyenne (160-170°C)

Râpez le zeste du citron

Mélangez la farine, le sucre, le sel, les noisettes et le zeste de citron.

Ajoutez l'huile, l'œuf et la ricotta. Mélangez bien pour avoir une pâte homogène.

Prélevez la pâte avec une cuillère a soupe et façonnez des boules en la roulant entre vos paumes de mains.

Plongez les boules de pâte dans l'huile chaude et laissez cuire une bonne dizaine de minutes (vérifiez la cuisson en ouvrant un beignet).

Egouttez les beignets et déposez-les sur du papier absorbant pour retirer un maximum d'huile de cuisson.