

Beignets au fromage blanc



Dessert **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ces beignets sont mes préférés car on mélange tout, pas de temps de pose et on passe tout de suite au façonnage et à la cuisson ! et ils sont légers...

Ingrédients

- 250 g d' farine
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g de fromage blanc
- 2 oeufs entiers
- 2 cs de sucre
- 2,5 cs d'huile de cuisson
- huile - pour cuire les beignets
- cannelle

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure. Former un puits et y mettre le fromage blanc, les oeufs et l'huile. Mélanger tous les ingrédients. J'ai préparé la pâte dans mon robot.
- 2 Sans temps de repos, faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Prendre la pâte avec une cuillère à soupe et pousser délicatement la pâte dans l'huile.
- 3 Ce qui est rigolo, c'est qu'il est inutile de vouloir tourner les beignets, ceux-ci se tournent tout seuls, sans doute à cause du poids de la pâte. Quand ils vous semblent assez cuits, les sortir et les déposer sur du papier absorbant.
- 4 Ensuite les rouler dans du sucre et de la cannelle pour les enrober.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

