

Beignets aux petits-suisses



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Se déguste chaud ou froid. L'avantage avec cette recette, c'est que vous n'avez pas besoin d'ajouter de sucre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; à consommer avec modération.

Ingrédients

- 2 petits-suisses nature
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 1,5 cuillère à soupe de rhum
- 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

- 1 Dans un grand saladier, mettez la farine, les sucres, l'huile, les petits-suisses, le rhum, l'oeuf et la levure. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène non grumeleuse.
- 2 Laissez reposer pendant une 1h30 dans le bas de votre réfrigérateur couvert d'un linge propre.
- 3 Confectionnez des boules de pâte. Faites ensuite chauffer la friteuse à 190°C et plongez-y les boules de pâte dans l'huile durant 2 minutes 30 environ (tournez-les dans le bain de friture afin que toutes les faces soient dorées). Recommencez l'opération pour le reste de la préparation.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

