

## Croustillons picards



Dessert **Facile**

**Préparation** : 10 mn  
**Cuisson** : 20 mn

*Recette ramenée de vacances en Picardie ! A faire pour Mardi gras !*

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 500 g de fromage battu
- 4 oeufs - entiers

### Préparation

- 1 Mélanger le fromage blanc avec les oeufs. Ajouter tous les ingrédients et battre afin d'obtenir une pâte homogène et épaisse.
- 2 Ajouter tous les ingrédients et battre afin d'obtenir une pâte homogène et épaisse.
- 3 Faire de petites boules de la valeur d'une petite cuillère, puis cuire dans un bain de friture chaude.
- 4 Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

