

Beignets au fromage blanc (source : [cuisineAZ](#))

Ingrédients pour environ 40 beignets

Les beignets sont meilleurs le jour même. Je te conseille donc de diviser la recette si tu n'as pas beaucoup de gourmands à la maison.

- 500g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 cs de sucre
- 500g de fromage blanc
- 4 oeufs
- 5 cs d'huile (j'ai pris olive)

- de l'huile de friture
- sucre fin et cannelle pour enrober les beignets

Réalisation

Virez les enfants et interdisez l'accès de la cuisine.

Préparez une grande assiette couverte de papier absorbant et un récipient avec le sucre fin et de la cannelle si vous aimez.

Versez l'huile de friture dans un wok ou une casserole haute pour éviter les projections d'huile. Faites chauffer à feu modéré jusqu'à atteindre 170-180°C. Laissez le thermomètre dans le bain de friture afin de maintenir la température (celle ci va s'abaisser d'au moins 10°C à chaque fois que vous plongerez des beignets).

Pendant que l'huile chauffe tranquillement, mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Incorporez à la fourchette ou maryse les œufs, le fromage blanc et l'huile. **La pâte est prête !**

Prélevez un peu de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et faites la tomber dans le bain d'huile à l'aide d'une autre cuillère. Répétez l'opération pour remplir le wok. Retournez les beignets pour les cuire de tous les cotés (j'ai utilisé des baguettes chinoises). Lorsque la couleur vous convient, sortez les beignets à l'aide d'une pince ou d'une écumoire et égouttez les sur le papier absorbant. Faites tomber les prochains beignets dans le wok, puis roulez généreusement les beignets égouttés dans le mélange de sucre et de cannelle. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

