



© Ferrero, 2016

RICOTTA-BEIGNETS MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 🍷🍷🍷

Voor: 18 (6 personen)

1 portie: 3 beignets

INGREDIËNTEN

- 340 g ricotta
- 2 eieren
- 18 g suiker
- 180 ml ongebleekte bloem
- 54 g bakpoeder
- 18 g citroensap
- 18 g vanille
- Poedersuiker als garnering
- 85 g Nutella®

BEREIDING

Verwijder zo veel mogelijk vocht uit de ricotta. Wikkel hiervoor de ricotta in een neteldoek of een andere dunne doek en knijp het vocht eruit.

Meng alle ingrediënten (behalve de poedersuiker en Nutella®) en zet 1 uur in de koelkast. Verhit olie op 190°C. Schep ronde hoopjes beslag in hete olie met een soeplepel en bak de beignets mooi bruin en knapperig in ongeveer 4 tot 6 minuten. Leg op keukenpapier en bestrooi de nog hete beignets overvloedig met poedersuiker. Serveer met 14 g Nutella® als dipsaus.