



BEIGNETS À LA RICOTTA AVEC DU NUTELLA[®]

Pâtisserie | Déjeuner | Après-midi | Dîner | Toute l'année | Banquet

👩👨👦 | 40 minutes 🕒 |

Pour : 18 (6 parts)

1 part : 3 beignets

INGRÉDIENTS

- 340 g de ricotta
- 2 œufs
- 18 g de sucre
- 180 ml de farine tout usage non blanchie
- 54 g de levure chimique
- 18 g de jus de citron
- 18 g de vanille
- Sucre en poudre pour saupoudrer

- 85 g de Nutella®

METHODE :

Égouttez le plus possible la ricotta. Pour cela, vous pouvez l'envelopper dans une étamine ou dans un torchon fin, puis presser pour éliminer le liquide.

Mélangez tous les ingrédients (à l'exception du sucre en poudre et du Nutella®) et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Faits chauffer la friteuse à 190 °C.

Jetez des cuillères à soupe remplies de pâte dans l'huile bouillante, plusieurs à la fois, et faites frire jusqu'à ce que tous les côtés des beignets prennent une belle couleur marron et qu'ils soient croustillants (de 4 à 6 minutes environ).

Déposez les beignets sur une serviette en papier et saupoudrez-les d'une quantité généreuse de sucre en poudre alors qu'ils sont encore chauds.

Servez avec 14 g de Nutella® en guise de sauce.