

# Beignets au fromage blanc



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

80 g [fromage blanc](#)

1/4 l eau

200 g farine

250 g beurre

25 g sucre

2 l huile

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

sel, poivre

## Préparation

Dans une casserole, préparez une pâte à choux, dans laquelle vous incorporez le fromage blanc. Laissez tiédir. Incorporez l'oeuf entier, puis le jaune. Mélangez avec soin pour obtenir une pâte lisse et homogène. Laissez reposer une demi-heure. Prélevez la pâte gros comme une noix à la cuillère à café. Plogez dans la friture chaude. Egouttez sur serviette, sucez en surface. Servez.