

# Croquettes au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

500 g [fromage blanc](#)

100 g farine

2 l huile

60 g sucre

30 g chapelure

4 oeufs

## Préparation

Tamisez le fromage blanc dans une terrine, ajoutez-y 3 oeufs battus et le sucre. Mélangez le tout à la spatule. Triturez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Chauffez la friture. Disposez la chapelure dans une assiette. Formez des boulettes de la grosseur d'un petit oeuf. Roulez-y dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Plongez dans la bassine de friture. Egouttez sur serviette. Poudrez de sucre. Servez tiède.