



Beignets express au yaourt

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 10 boules env.
Préparation | 15 min
Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 125 g de yaourt
- 125 g de farine
- 0.5 cuil à café de levure chimique
- Zestes de citron, fleur d'oranger, vanille (au choix)
- Huile de friture
- Sucre

Dans un saladier, mélangez avec une cuillère en bois et ensuite avec les mains les ingrédients (sauf le sucre).

Faites chauffer un bain d'huile chaud, mais pas brûlant.

Avec vos mains, formez des boulettes que vous déposez dans le bain d'huile.

Remuez la casserole pour faire bouger les boules dans l'huile et les cuire uniformément.

Déposez-les aussitôt dans un bol de sucre afin de les enrober.

Dégustez.