

.....

BEIGNET AU YAOURT ET À LA VANILLE



POUR 30 BEIGNETS

POUR LA BASE

Farine	160 g
Levure.....	5 g
Sucre	80 g
Œufs	2
Yaourt	250 g
Vanille gousse Madagascar NOROHY	1 gousse

DRESSAGE & FINITION

Préchauffer l'huile dans une friteuse ou une grande casserole.

Dans un grand bol, **mélanger** les jaunes d'œufs, le sucre, le yaourt, et la gousse de vanille fendue et grattée.

Ajouter la farine et la levure, bien **mélanger**. **Battre** les blancs en neige, et les **incorporer** délicatement dans le mélange précédent.

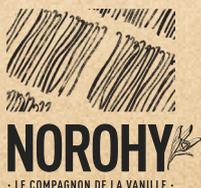
Lorsque l'huile est à bonne température (170-180°C avec un thermomètre de cuisson), **verser** des petites boules de pâte à l'aide d'une cuillère à café dans le bain de friture.

Les **faire dorer** en les retournant à mi cuisson, pendant environ 2 minutes.

Les **déposer** sur une assiette recouverte de papier absorbant.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **CRU**.