Beignets moelleux à la fleur d'oranger

•100 g de ricotta

•125g de mascarpone

•2 œufs

•35 g de sucre blond

•140 g de farine

•1 sachet de levure chimique

•du sel

•de l'huile pour la friture

•du sucre glace

Commencez par mélanger dans un saladier la ricotta, le mascarpone, les œufs et le sucre blond.

Ajoutez ensuite la farine, la levure et une petite pincée de sel.

Versez ensuite 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Réservez au frais pendant au moins une heure.

Faites chauffer suffisamment d'huile dans une casserole pour pouvoir y plonger les beignets.

Pour savoir si l'huile est chaude, faites un test avec une toute petite quantité de pâte: quand vous versez la pâte dans l'huile, des bulles doivent immédiatement se former autour de la pâte. Si ce n'est pas le cas, c'est que l'huile n'est pas assez chaude.

Formez des petites boules de pâte à l'aide de deux petites cuillères et faites les dorer sur toutes les faces.

Mettez les beignets à égoutter sur du papier absorbant, saupoudrez de sucre glace et dégustez!

Cette recette ainsi que la photo qui l’accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.