



Mes beignets express

Ingédients:

- **1 yaourt nature (125g) j'ai mis de la crème fraîche allégée et ça marche aussi ;o)**
- **1 oeuf entier**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **125 g de sucre**
- **200 g de farine**
- **1/2 sachet de levure chimique**

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans le bol d'un robot, et laisser tourner pendant 1 à 2 minutes.

La pâte est collante.

Mettre au frigo pendant 2 heures.

Faire chauffer la friteuse à feu doux, y plonger des boules de pâte que vous aurez formé à l'aide de 2 cuillères à soupe.

Laisser dorer tout doucement, le beignet prend forme et se colore.

Retirer de l'huile et laisser égoutter dans une passoire.

Saupoudrer de sucre glace ou alors fourrer les de nutella ou confiture.

Bon appétit !