



Beignes :

1/2 tasse (125 ml) de fromage Ricotta
2 œufs, légèrement battus
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
2 c. à table (30 ml) de lait
1/4 tasse (60 ml) de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à table (30 ml) de zeste de citron fraîchement râpé
2 tasses (300 g) de farine
3/4 tasse (150 g) de sucre
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée sel

Glaçage au citron :

1 1/2 tasse (150 g) sucre à glacer
2 c. à table (30 ml) de lait ou de crème 35%
1 c à table (15 ml) de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à table (15 ml) de zeste de citron fraîchement râpé
Zeste de citron additionnel ou bonbons ou sucre coloré pour décorer, si désiré

Beignes:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Vaporiser légèrement ou graisser un moule à 12 beignes.

Dans un bol moyen, fouetter la Ricotta, les œufs, l'huile d'olive, le lait, et le jus et zeste de citron. Réserver.

Dans un grand bol, tamiser la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.

Ajouter graduellement les ingrédients humides aux ingrédients secs en mélangeant bien avec les mains, jusqu'à homogène.

Placer la pâte dans une poche à pâtisserie muni d'un embout lisse et remplir soigneusement chaque cavité du moule à beignes aux trois quarts avec la pâte.

Enfourner pour 12 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes avant de transférer les beignes sur une grille.

Laisser les beignes refroidir complètement avant de glacer.

Glaçage:

Dans un petit bol, combiner les ingrédients du glaçage et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Tremper chaque beigne dans le glaçage et remettre sur la grille.

Garnir de zeste de citron additionnel ou de bonbons ou du sucre coloré, si désiré.