BEIGNETS AU YAOURT

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g Yaourt
- 70 g Huile de tournesol
- 230 g Farine
- 160 g sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café Extrait de vanille

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre à l’aide d’un fouet électrique, le tout jusqu’à ce que vous avez un beau mélange gonflé et mousseux.
2. Versez l’huile et montez le tout.
3. Ajouter aussi le yaourt et l’extrait de vanille, travailler toujours avec le fouet électrique.
4. Incorporer la farine tamisée avec la levure, mélanger le tout avec une cuillère ou un fouet à la main jusqu’à ce qu’il y ai un mélange sans grumeaux.
5. Prendre le moule à beignets, passe un peu de beurre et de farine et verser la pâte dans les creux.
6. Il est important de remplir les moules pour leurs 2/3, pas plus.
7. Faire cuire le tout dans un four statique préchauffé à 180° pendant environ 10-15 minutes.
8. Une fois les beignets cuits, laisser refroidir et servir avec un peu de sucre glace dessus.