

Panzarotti

4 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 100 g de riz
- 300 g de farine
- 4 oeufs
- 20 g de levure du boulanger
- 1 c. d'huile d'olive
- 1 petit verre d'eau-de?vie
- Zeste de citron râpé
- Sel
- Sucre glace

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire le riz et l'égoutter.

Etape 2

Dans un verre d'eau tiède, délayer la levure. Dans une jatte, mettre la farine, le sel, l'eau-de? vie, l'huile et la levure délayée. Mélanger et laisser reposer 1h.

Etape 3

Pour la cuisson des beignets, faire chauffer l'huile de friture.

Etape 4

Ajouter à la pâte les jaunes d'oeufs, le zeste de citron râpé, le riz et les blancs battus en neige. Mélanger.

Etape 5

Former des beignets à la cuillère et les plonger dans l'huile.

Etape 6

Les égoutter une fois qu'ils sont dorés, saupoudrer de sucre glace. Servir.