

Les BEIGNETS DE RIZ DE ST-JOSEPH d'Eliane (FRITELLE DI RISO)

Ingrédients

- 200 g de riz rond
- 1/2 l de lait avec un verre d'eau
- 1/2 verre de liqueur
- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- Zestes d'orange ou de citron
- Un peu de farine
- Huile de friture



Recette

Faire cuire le riz dans le lait et l'eau pendant 20 mn et le laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger le riz avec les oeufs, les sucres, la liqueur, les zestes, la levure puis ajouter de la farine (il faut que la pâte devienne un peu ferme).

Faire chauffer l'huile et prélever des cuillères à soupe de pâte et les faire frire puis les égoutter et les rouler dans du sucre fin.