

Boules ardennaises

Ingrédients :

- Fromage blanc
- Beurre
- Farine (poids égal)

- Oeufs

Préparation :

- Mélanger fromage, beurre mou, farine, jaunes d'oeufs.
- Délayer une noix de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède, laisser "pousser" et ajouter à la préparation ci-dessus.
- Laisser "monter" trente minutes au moins.
- Faire chauffer l'huile de la bassine à friture et y jeter des boulettes au moyen d'une cuillère.
- Dès qu'elles sont dorées, les servir chaudes et sucrées