

MAGGIAMILLA

Recette des syrniki



pour 4 personnes :

500 gr de fromage blanc (tvorog) type ricotta ou cottage cheese bien égoutté
2 cuil à café de sucre en poudre
1 oeuf
2 cuil à soupe de farine (plus 3 cuil pour réaliser les syrnikis)
3 à 4 cuil à soupe d'huile

Confiture de framboises

Écrasez le fromage à la fourchette avec le sucre, ajoutez l'oeuf et mélangez. Ne pas hésiter à mixer la préparation pour la rendre homogène. Ajoutez une pincée de sel et la farine progressivement, bien mélanger.

Farinez légèrement une assiette, à l'aide d'une cuillère à soupe prélevez un peu de préparation, faites une boule puis aplatissez légèrement, déposez dans l'assiette .

Faites chauffer une poêle avec l'huile, déposez la préparation en petits pâtés et faites cuire 3 minutes de chaque côté pour qu'ils soient dorés . Déposez-les sur un essuie-tout.

Servez les syrniki tièdes (pas chauds), saupoudrés de sucre glace avec une confiture de fruits rouges.