

# Bâtonnets de fromage au Doritos

- Ces bâtonnets de fromage au Doritos croustillant sont un vrai délice!



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
1 MIN

TEMPS TOTAL  
6 MIN

PORTIONS  
6

CALORIES  
872

## Ingrédients :

- 1 sac de Ficello (16 oz)
- 4 œufs, battus
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 3 tasses (750 ml) de Doritos émiettés
- Huile pour la friture

Pour servir :

- Une sauce marinara

## Préparation :

1. Écraser les Doritos dans votre mélangeur jusqu'à ce qu'ils aient la consistance de la chapelure. Mettre dans une assiette.
2. Dans un bol, fouettez les œufs avec le lait.
3. Faites chauffer l'huile dans un chaudron ou dans une friteuse (365 °F).
4. Trempez votre morceaux de fromage dans le mélange d'oeufs et ensuite dans les Doritos.
5. Faites frire, quelques bâtonnets à la fois, pendant environ 45 secondes à 1 minute.
6. Laissez refroidir sur du papier essuie-tout.
7. Servir avec de la sauce marinara.

“ Ces bâtonnets de fromage frits sont enrobés d'une panure au Doritos croustillant. C'est l'entrée parfaite et très facile à faire!