

Pets de nonne

Ingredients
3 oeufs
120g de farine
70g de beurre
160g d'eau
2cuillères à soupe de sucre

Étape de la recette

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogne.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrter lorsque celle-ci se dcolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 1 en les incorporant bien la pte l'aide d'un robot ou la spatule.

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille

Faire chauffer un grand bain de friture

Y mettre des petites boules de pte l'aide de la poche douille ou de 2 cuillres

Les sortir de l'huile lorsqu'elles sont bien dores

Les dposer sur du papier absorbant et les rouler dans du sucre

Bonne dgustation

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr