Pets de nonne TM

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

Étape de la recette

Mettre l'eau, le sucre et le beurre chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

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