

## Beignets en map tout chocolat



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 25 mn

*C'est un délice aussi bien nature qu'avec de la confiture, de la crème ou de la compote... Vous pouvez remplacer la bière par du lait. Recette à réaliser avec une machine à pain.*

### Ingrédients

- 250 g de farine
- levure
- 1 oeuf entier
- 125 ml de bière
- 1 pincée de sel
- pour la garniture :
- 1 tablette de chocolat
- noix - quelques brisures

### Préparation

- 1 Déposez l'ensemble des ingrédients dans la MAP, puis lancez le programme "pâte".
- 2 En fin de programme, abaissez la pâte et formez les beignets à l'aide d'un verre.
- 3 Faites-les alors cuire à la friture dans de l'huile chaud, puis mettez-les sur du papier absorbant afin d'éliminer le surplus de graisse.
- 4 Ensuite, faites fondre la tablette de chocolat aux micro-ondes quelques instants, puis plongez-y les beignets.
- 5 Disposez-les sur une grille à four, posez sur le dessus quelques brisures de noix avant de déguster.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

