

Le pet de nonne



Pain et viennoiseries

Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 4 mn

Un beignet rond (ou presque) aussi appelé "beignet de vent" ou "sourir de nonne".

Ingrédients

- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 20 cl d'eau
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 pincée de sel fin
- huile pour frire

Préparation

- 1 Préparez tout les ingrédients. Dans une casserole, versez l'eau, le beurre et le sel. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine, mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2 Transvasez dans un saladier la préparation et ajoutez les œufs un par un. Mettez à frire des petites boules préparées avec deux cuillères à soupe. Déposez sur un sopalin et saupoudrez de sucre glace.
- 3 Dégustez sans modération...

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

