

Pets de nonnes



Dessert **Facile**

Pour : 25 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 4 mn

Recette originaire de l'est de la France mais adoptées par les grands-mères normandes !

Ingrédients

- 125 g de farine
- 150 g de sucre en poudre ou sucre glace
- 50 g de beurre
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel fin
- huile pour la friture

Préparation

- 1 Couper le beurre en cubes. Le mettre dans une casserole avec 20 cl d'eau et le sel. Porter à ébullition.
- 2 Retirer alors du feu. Ajouter toute la farine d'un coup. Mélanger vivement avec une cuillère en bois (ou mouvette comme on dit ici !) de façon à ce que la pâte se décolle du fond de la casserole.
- 3 Incorporer les oeufs un à un, en mélangeant bien le tout.
- 4 Faire chauffer la friture et y déposer des petites cuillères à café de la pâte obtenue. Laisser dorer quelques minutes.
- 5 Egoutter sur un papier absorbant. Placer dans un plat et saupoudrer de sucre ou sucre glace. Dégustez !

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

