



PETS DE NONNE

1/8l d'eau - 1/8l lait - 1 càc sel -150g farine - 100g beurre - 4 oeufs - 1pte pointe de levure chimique - 10g sucre en poudre -

Dans une casserole : eau + sel + sucre + beurre. Porter à ébullition. Ajouter d'un coup la farine. Remuer vivement avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. Retirer du feu.

Battre les oeufs dans un bol.

Mettre la feuille sur le Kitchenaid (sinon à la main avec une cuillère en bois, courage!). Mettre en marche à petite vitesse, ajouter la pointe de levure. Ajouter petit à petit les oeufs au mélange.

Faire chauffer de l'huile pour friture (arachide ou mieux huile de pépins de raisin) à 160-170°.

A l'aide d'une cuillère former des petites boules, les plonger dans la friture par 6. Cuire en tournant de temps en temps à l'aide d'une écumoire ~7 minutes. Egoutter, placer sur du papier absorbant.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr