



PETS DE NONNE

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

Dans une casserole : eau + sel + sucre + beurre. Amener 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.

Placer la feuille sur le Kitchenaid. Mettre en marche à petite vitesse. Verser la pointe de levure. Ajouter petit à petit les oeufs.

Chauffer l'huile de friture dans le wok. A l'aide de deux cuillères à café déposer délicatement des petites boules, laisser dorer. Egoutter sur du papier absorbant.

Rouler dans du sucre cristal.

A déguster tout de suite !