



Beignets au Nutella®



De délicieux beignets pour Noël

Quelques heures de cuisine sont nécessaires pour obtenir ces beignets moelleux au cœur onctueux de Nutella®...

Gourmandise assurée à la dégustation!

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 4 g de sel
- 50 g de beurre mou
- 35 g de sucre en poudre
- 100 ml de lait entier
- Une ½ gousse de vanille
- Le zeste d'un citron
- 150 g de Nutella®
- De l'huile pour la friture
- Du sucre impalpable pour décorer





Étape 1 :

- Dissoudre la levure de boulanger dans le lait tiède.
- Ajoutez 1 œuf, 1 jaune d'œuf et fouettez.



Étape 2 :

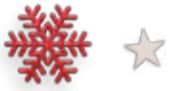
- Mettez la farine, le sucre en poudre et les graines de la gousse de vanille sur une planche en bois.
- Versez le mélange de lait et d'œuf au centre et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez le beurre mou, le sel et le zeste de citron.



Étape 3 :

- Mettez la pâte dans un saladier, couvrez-la et laissez-la lever pendant 2 heures.
- Formez des boules de 40 g en roulant la pâte entre vos mains.
- Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez lever 2h.
- Quand les boules ont levé et doublé de volume, faites-les frire dans l'huile à 175°C.
- Sortez les beignets du bain de friture et laissez-les refroidir sur du papier absorbant pendant quelques minutes.





Étape 4 :

- À l'aide d'une poche à douille, fourrez chaque beignet avec 15 g de Nutella®.
- Découpez une étoile dans une feuille de carton pour faire un pochoir et décorer les beignets en les saupoudrant de sucre impalpable.

