RECETTE

Beignets au Nutella®

Moyen | 4 h 0 min

INGREDIÉNTS

Pour 10 portions

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

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

INSTRUCTIONS

1

Dissoudre la levure de boulanger dans le lait tiède.

Ajoutez 1 œuf, 1 jaune d'œuf et fouettez.

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.

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.

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.

Et voila !