

RECETTE

Beignets Mahorais topping Nutella® Par Gaëlle

Facile



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes (12 BEIGNETS)

1 œuf
250 g de farine
30 g de sucre blanc
75 ml de lait
30 g de beurre ramolli doux
½ sachet de levure
Nutella®



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

PRÉPARATION

- 1** | Dans un saladier, fouetter l'œuf, le sucre, le lait et le beurre fondu. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
Fleurer un plan de travail et abaisser la pâte à 4 à 5 mm environ d'épaisseur.
- 2** | Détailler des cercles de 7 cm de diamètre environ à l'aide d'un pot ou d'un emporte-pièce. Faire un trou au centre de chaque cercle à l'aide d'un emporte-pièce plus petit ou d'un bouchon par exemple. Réserver.
- 3** | Faire chauffer de l'huile dans un faitout à feu moyen. Une fois l'huile chaude, plonger les beignets et les faire dorer de chaque côté.
Une fois bien dorés, égoutter les beignets sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 4** | Disposer ensuite les beignets sur un plat à service et les garnir généreusement de Nutella®.

Partagez la recette avec #recettenutella