



© Ferrero, 2016

BEIGNETS (DONUTS) À L'ANCIENNE SANS GLUTEN AVEC DU NUTELLA®

Beignets et muffins | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE



Pour : 12 beignets

1 part : 1 beignet

- 2 œufs battus
- 2 tasses de babeurre
- 60 ml de beurre fondu
- 1,2 l de farine sans gluten
- 240 ml de sucre
- 36 g de bicarbonate de soude
- 18 g de levure chimique
- 36 g de sel
- 36 g de gomme xanthane
- 250 g de Nutella® pour la décoration

Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier et réservez.

Mélangez tous les ingrédients humides et ajoutez-les aux ingrédients secs en mélangeant à la main à l'aide d'une cuillère en bois.

Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez-la sur la table sur laquelle vous aurez préalablement étalé de la farine de riz.

Découpez des ronds de 9 cm, avec un trou de 1,5 cm au milieu, et faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur brun doré (environ 20 minutes).

Retirez du four et laissez refroidir pendant 5 minutes.

Tartinez de 21 g de Nutella®.

Saupoudrez de noisettes (facultatif).

RECETTE ALTERNATIVE POUR DES BEIGNETS A LA FARINE ORDINAIRE :

Utilisez 1,2 l de farine tout usage et éliminez la gomme xanthane et la farine sans gluten.

Préparez ensuite la recette comme indiqué ci-dessus.
