



## Beignets Mahorais topping Nutella®

Beignets & Muffins | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

1 oeuf  
250g de farine  
30g de sucre blanc  
75ml de lait  
30g de beurre ramolli doux  
½ sachet de levure  
Nutella® (15g par personne)

### Création gourmande au Nutella®

Dans un saladier, fouettez l'oeuf, le sucre, le lait et le beurre fondu. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Fleurez un plan de travail et abaissez la pâte à 4 à 5 mm environ d'épaisseur.

Détaillez des cercles de 7 cm de diamètre environ à l'aide d'un pot ou d'un emporte-pièce. Faîtes un trou au centre de chaque cercle à l'aide d'un emporte-pièce plus petit ou d'un bouchon par exemple. Réservez. Faîtes chauffer de l'huile dans un faitout à feu moyen. Une fois l'huile chaude, plongez les beignets et faîtes-les dorer de chaque côté.

Une fois bien dorés, égouttez les beignets sur une assiette recouverte de papier absorbant.

### Montage

Disposez ensuite les beignets sur un plat à service et garnissez-les généreusement de Nutella®.