



Beignets au Nutella ®

Tartes | Végétarien | Petit déjeuner | Moment de la journée | Été

👤👤👤 | 60 + minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Pour 12 beignets👤:

- 550g de farine
- 100g de sucre glace
- 3 œufs
- 50g de beurre
- 20cl de lait tiède
- 1 sachet de levure de boulangerie & 90g de Nutella®

**Recette pour 6 personnes
(3 heures)**

Diluer la levure dans du lait tiède et attendre quelques minutes.
Dans la cuve d'un batteur muni d'un crochet, verser tous les ingrédients et pétrir pendant au moins 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et homogène. Couvrir d'un film alimentaire ou d'un linge humide et laisser lever pendant une heure dans un endroit chaud et humide, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
Abaisser la pâte du bout des doigts et l'étaler sur une épaisseur d'environ 3 cm. Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Laisser lever à nouveau pendant une heure.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse à 190°C.

Placer les beignets 3 par 3 et les faire frire pendant 3 minutes de chaque côté.

Les égoutter dans du papier absorbant et, à l'aide d'une poche munie d'un embout lisse, fourrer chaque beignet d'environ 8 g de Nutella®.

Saupoudrer éventuellement de sucre glace et déguster le jour même.
