



BEIGNETS FRITS AVEC DU NUTELLA®

Pâtisserie | Déjeuner | Après-midi | Dîner | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Pour : 16-20 (environ 6 parts)

1 part : 3 beignets

INGRÉDIENTS

- 240 ml de farine
- 36 g de levure chimique
- 250 g de Nutella®
- Une pincée de sel
- 27 g de sucre
- 2 œufs battus
- 240 ml de ricotta
- 4,5 g de vanille

- 60 ml de sucre en poudre (à saupoudrer uniquement)

METHODE :

Versez tous les ingrédients secs dans une casserole de taille moyenne, puis ajoutez les œufs, la ricotta et la vanille.

Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.

Faites frire une grande cuillère à soupe de pâte pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brun doré.

Saupoudrez de sucre en poudre.

Servez avec 14 g de Nutella® en guise de sauce.