Pets de nonne

Une recette deux desserts

Ingrédients:

- 125 g Farine

- 3 Oeufs
- 50 g Beurre
- 2 Cuillères à Café Sucre
- 20 cl Eau
- 1 pincée de Sel
- Huile pour la friture
- Sucre en poudre

Ustensiles:

- Casserole
- Cuillère en bois
- Poêle ou friteuse

Préparation:

- Dans la casserole, faire bouillir l’eau, le beurre, les 2 Càc de Sucre et le sel
- Oter la casserole du feu et ajouter la farine
- Travailler vigoureusement l’ensemble pour éviter les grumeaux
- Remettre sur le feu en tournant avec une cuillère en bois jusqu’à ce que la pâte se détache
- Poser la casserole sur un torchon et incorporer les œufs un par un jusqu’à obtenir une mayonnaise épaisse en travaillant toujours vigoureusement l’ensemble
- Faire chauffer l’huile de friture
- Former avec 2 petites cuillères des boules de pâte et les plonger dans l’huile
- Quand elles sont cuites d’un côté elles tournent sinon les aider
- Quand elles ont une belle couleur les sortir, les égoutter sur du papier absorbant et les sucrer
- Se déguster aussi avec de la confiture

Bon appétit !