Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Pets de nonne

50 min	30 min	20 min	0	151
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pets de nonne

- 1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
- 12 cl **Eau**
- 25 g **Beurre**
- 75 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Sucre glace**
- 1 litre(s) **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation de la pâte à beignets

1. Porter l'eau, le beurre, et une pincée de sel à ébullition dans une casserole.
2. Hors du feu, ajouter d'un seul coup la farine puis remettre sur feu moyen en remuant vigoureusement pendant une à deux minutes, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.
3. Transférer la pâte dans un saladier et la laisser tiédir.
4. Incorporer les œufs un à un après les avoir préalablement battus dans un bol.
5. Entre chaque ajout, la pâte doit avoir bien absorbé l'œuf et doit être lisse.

Étape 2

Confection des pets-de-nonne

1. Faire chauffer l'huile de friture.
2. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier absorbant.
3. Former des petites boules de pâte de la grosseur d'une noix avec une cuillère à café.
4. Les faire tomber dans la friture moyennement chaude.

5 Ne pas faire frire tous les choux en même temps, ils ne doivent pas se toucher dans la friture afin d'être bien dorés.

6 Laisser dorer les beignets.

7 Égoutter les pets-de-nonne sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.