

*Caty*

Beignes farcis au Nutella

PORTIONS

12 beignes

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

RÉFRIGÉRATION

1 heure

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

Vos invités seront agréablement surpris de découvrir la garniture au Nutella que cachent ces beignes gourmands!

Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de farine
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 180 ml (3/4 de tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre ramolli
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de cannelle
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 2 oeufs
- 160 ml (2/3 de tasse) de lait
- 2 litres (8 tasses) d'huile de canola
- 250 ml (1 tasse) de tartinade au chocolat et noisettes (de type Nutella)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la farine avec le sel et la poudre à pâte.
- 2 À l'aide du batteur électrique, fouetter le sucre avec le beurre ramolli, la cannelle et la vanille dans un autre bol. Incorporer les oeufs un à un en fouettant.
- 3 À basse vitesse, incorporer graduellement les ingrédients secs en alternant avec le lait jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et sans grumeaux. Couvrir et réserver au frais de 1 à 2 heures.
- 4 Sur une surface farinée, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm (1/4 de po). À l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre de 7,5 cm (3 po) de diamètre, tailler 12 beignes.

- 5 Dans une friteuse ou dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F) sur un thermomètre à cuisson.
- 6 Faire frire les beignes 1 minute de chaque côté. Assécher sur du papier absorbant.
- 7 Remplir une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de tartinade au chocolat. À l'aide de la douille, pratiquer un trou sur le côté de chaque beigne jusqu'au centre de ceux-ci. Farcir les beignes avec la tartinade au chocolat.
- 8 Au moment de servir, saupoudrer les beignes de sucre à glacer.