

750g

Petits beignets au chocolat



25min



Facile



Bon marché

Par 750g

Tout mignons, tout beaux et tout bons, ces beignets au chocolat coulant.

Ingrédients

4 personnes

220 g de farine

10 cl d'huile

0,5 sachet de levure chimique

Carré de chocolat

Huile de friture

70 g de sucre

2 oeufs

1 rhum (facultatif)

Farine

Sucre en poudre ou sucre semoule



2019 Buick Regal

\$16,998

Visitez

Préparation



Préparation : **20min**



Cuisson : **5min**

- 1** Casser les oeufs, ajouter le sucre, le rhum, l'huile, la levure et la farine. Mélanger (à la main) jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- 2** Ajouter un peu de farine sur la boule de pâte et l'abaisser jusqu'à obtenir 3 à 4 mm d'épaisseur. Couper la pâte en bande (dans le sens de la hauteur), en deux puis encore en quatre.
- 3** Prendre une bande et couper des tronçons de 2 cm environ, puis les rouler en boule un par un.
- 4** Les aplatir et déposer un carré de chocolat au centre pour chaque tronçons et recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.
- 5** Recouvrir de pâte, rouler entre les paumes de mains et réserver.
- 6** Dans un bain de friture bien chaud, plonger les boules de pâte et laisser dorer, en mélangeant de temps en temps.
- 7** En fin de cuisson, laisser refroidir un peu et rouler chaque beignet dans le sucre.