



Pêches de nonne TM

Ingredients

3 oeufs
120g de farine
70g de beurre
2 cuillères à soupe de sucre
160g d'eau

Étape de la recette

Mettre l'eau, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille

Faire chauffer un grand bain de friture

Y mettre des petites boules de pâte à l'aide de la poche à douille ou de 2 cuillères

Les sortir de l'huile lorsqu'elles sont bien dorées

Les déposer sur du papier absorbant et les rouler dans du sucre

Bonne dégustation