

Pets de nones

4 personnes

- 150 grammes de farine
- 20 grammes de sucre en poudre
- 75 grammes de beurre
- 4 œufs, une pincée de sel
- 1 bain de friture

Tamisez la farine. Dans une casserole mettre l'eau, le beurre, le sel, et le sucre et porter à ébullition.

Jetez la farine et mélangez énergiquement avec une cuiller en bois jusqu'à l'obtention d'une boule. Laissez tiédir.

Ajoutez les œufs un à un. Jetez de petites cuillers de pâtes dans la friture chaude, égouttez au fur et à mesure sur du papier absorbant quand les pets de nones remontent à la surface et sont dorés.

Saupoudrez avec du sucre glace et servir chaud.