

Beignets au chocolat

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 220g de farine
- 70g de sucre
- 10 cl d'huile + huile de friture
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- Carrés de chocolat
- Sucre en poudre

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, ajouter la farine, les oeufs, 10 cl d'huile, le sucre et la levure. Mélanger et malaxer jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Etape 2

Ajouter un peu de farine sur la boule de pâte et l'abaisser jusqu'à obtenir 3 à 4 mm d'épaisseur.

Etape 3

À l'aide d'un emporte-pièce, couper la pâte en plusieurs petits ronds. Déposer un carré de chocolat au centre de chaque rond.

Etape 4

Recouvrir le carré de chocolat à l'aide de la pâte : les rouler en boule entre les paumes des mains. Réserver.

Etape 5

Dans un bain de friture bien chaud, plonger les boules de pâte et laisser dorer en mélangeant de temps en temps.

Etape 6

Sortir les beignets, les laisser légèrement refroidir et les rouler dans le sucre.