


Beignets enrobés d'un Glaçage Chocolat

8 - 10 portions

   facile

 jusqu'à 30 Min.



Ingrédients:

Pour les beignets:

1 préparation pour Beignets de Dr. Oetker
200 ml de lait
200 ml de eau (tiède)

Pour le glaçage:

1 sachet Glaçage au Chocolat de Dr. Oetker

- 1 Préchauffez l'huile dans la friteuse à +/- 190 °C.
- 2 Préparez les Beignets comme indiqué sur l'emballage. Couvrez la pâte d'un linge humide. Laissez reposer pendant env. 20 à 30 min. dans un endroit sans courants d'air.
- 3 Formez des boulettes de pâte à l'aide de 2 cuillères à soupe et plongez-les dans l'huile pendant env. 5 min.
- 4 Préparez le Glaçage au Chocolat comme indiqué sur l'emballage. Prenez un beignet et trempez-le dans le glaçage au chocolat. Répétez pour tous les beignets. Une fois le glaçage refroidi, servez.