

# Nonnefäch *Pets-de-nonne*



[tatagateau.over-blog.com](http://tatagateau.over-blog.com)

## Ingrédients

500 g de farine  
40 g de levure  
2 dl de lait tiède  
150 g de beurre  
80 g de sucre  
1 pincée de sel  
3 œufs

Diluer la levure dans le lait tiède. Y incorporer la moitié de la farine. Couvrir ce levain d'une serviette et laisser reposer pendant 1 heure dans un endroit tempéré.

Faire fondre le beurre. L'ajouter avec les autres ingrédients au levain. Travailler. Couvrir et porter de nouveau dans un lieu tempéré.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse (180°C). A l'aide de deux cuillères, former des petites boules. Les glisser dans la friteuse.

Les saupoudrer de sucre glace quand ils sont encore chauds.