

Dampfnudel

Chronique publiée le 14/03/2019



Les traditionnels et fameux " Dampfnudel" traduit par "petits pains à la vapeur"

Ingrédients :

- 25 g de lait tiède pour le petit levain ([comme pour les beignets de carnaval](#))
- 25 g de levure fraîche (en carré)
- 60 g de beurre ramoli

- 500 g de farine
- 2 oeufs entiers
- sel
- et huile de friture

Préparation :

- abaisser la pâte au rouleau sur un plan de travail bien fariné.
- avec un verre passé dans un peu de farine, découper des cercles et déposer sur une sur des surfaces planes et recouvrir d'un torchon de cuisine propre et laisser bien gonfler.
- faire revenir dans un peu de matière grasse et laisser frire dans une poêle avec couvercle;
- une fois doré, retourner et ajouter rapidement 20cl d'eau et fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à évaporation de toute l'eau de cuisson.
- renouveler l'opération, jusqu'à épuisement de votre pâte.

C'est prêt !

Servir avec ou après une bonne soupe, convient parfaitement à des plats en sauces ou en dessert ou comme à l'époque, avec des fruits secs réhydratés et un peu de sucre qui donne un excellent sirop pour les tremper dedans.
bon appétit !!!

Marie Bernadette

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com