

Chocoladebeignets

Ingrediënten

- 300 gr volle melk
- 150 gr melkerijboter
- 150 gr bloem
- 225 gr eieren
- 1 druppel vanille-extract
- 1 kaneelstokje
- zeste van limoen
- zeste van sinaasappel
- stukjes donkere chocolade 66%

Bereiding

Het vanille-extract, de kaneel en de zeste tien minuten laten trekken in de warme melk.

De melkerijboter smelten in de melk, van het vuur nemen en goed roeren.

Vervolgens de eieren beetje bij beetje bij het mengsel voegen, tot je een glad deeg verkrijgt.

Het deeg in een ijsbakje spuiten.

In het midden een stukje chocolade duwen en onderstoppen met een laagje deeg. In de diepvries plaatsen.

De diepgevroren beignets goudgeel bakken in een friteuse op 170°C.

Met suiker bestrooien en warm serveren.