



BUGNES

Ingrédients :

500 g de farine
4 œufs
100 g de beurre
75 g de sucre fin
12,5 cl d'eau ou de lait
1 pincée de sel
1 sachet de levure
1 litre d'huile neutre (tournesol ou spécial friture)
sucre glace
Au choix : sucre vanillé, rhum, zeste de citron ou d'orange,
eau de fleur d'oranger, eau de rose ...



Mettre l'huile à chauffer dans une poêle large
Faire fondre le beurre dans l'eau (ou le lait)
Mettre la farine et la levure dans un saladier, y faire un puit
Incorporer sel et sucre
Ajouter les œufs un par un et bien mélanger
Mettre le mélange eau/beurre refroidi
Aromatiser à votre convenance

Fariner un plan de travail, prendre 1/3 de la pâte et l'étaler finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
(incorporer de la farine si la pâte colle trop)
Découper des losanges avec une roulette cannelée ou d'autres formes et faire un trou au centre

Faire frire dans un bain à 170°C en retournant à mi-cuisson jusqu'à coloration très légère soit environ 1 minute
par face. Faire cuire peu de pièces à la fois.
Égoutter, déposer sur un plat recouvert de papier absorbant.

Attendre le refroidissement et parsemer de sucre glace.