

Bugnes

Ingrédients pour 6 personnes

300 g farine
1/2 sachet levure de boulanger
2 c. à soupe sucre
1 pincée sel
100 g beurre fondu
1 oeuf
3 c. à soupe lait
3 c. à soupe eau tiède
3 c. à soupe fleur d'oranger

Mettre dans un saladier, la farine, la levure, le sucre et le sel et mélanger. Incorporer l'oeuf, le beurre, la fleur d'oranger, le lait et l'eau. Pétrir le tout pour former une boule de pâte très souple. Laisser reposer 30 à 40 mn.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm. Découper avec une roulette dentelée de petits rectangles de 4 à 8 cm. Pratiquer une fente au milieu du rectangle et passer une extrémité par la fente en la retournant.

Plonger les bugnes par 5 ou 6 dans de l'huile pas trop chaude. Les sortir dès qu'elles sont dorées et les égoutter sur un papier absorbant. Saupoudrer les bugnes de sucre glace.

Classification: France (pays d'origine), dessert (plat), moyenne (difficulté), 3/3 (toques)

Origine: Marie-Claude Bégou

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo