

MARDI GRAS

BUGNES DORÉES

Ingredients (pour 4 pots)

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre fondu tiède
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- Huile de friture
- Sucre glace

Preparation:

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, l'eau de fleur d'oranger et les oeufs.

Mélanger le tout et y ajouter le beurre fondu tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique.

Couvrir d'un torchon propre et laisser lever pendant 3 heures (la pâte doit doubler de volume).

Fariner le plan de travail et étaler la pâte entre 2 et 5 mm d'épaisseur.

Découper des losanges puis faire une entaille au centre afin que les bugnes puissent gonfler à la cuisson.

Plonger les bugnes dans l'huile bouillante et les faire dorer des 2 côtés.

Egoutter les bugnes sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile et saupoudrer de sucre glace.

