

RECETTE CUISINE des GONES

BUGNES

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure de boulanger à dissoudre (12g)
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 50 gr de sucre
- 100 gr de beurre
- Parfum au choix (zeste de citron, fleur d'oranger, rhum...)

Recette:

- Faire fondre le beurre et le verser sur les autres ingrédients.
- Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique,
- Laisser reposer une demi-heure et faire lever.
- Fariner le plan de travail et prendre des morceaux de pâte, étalé en fines plaques.
- Découper en losanges de 5 à 6 cm.
- Cuire dans la poêle avec de l'huile.
- Retirer les de l'huile et égoutter sur du papier absorbant
- Les mettre dans un plat et les saupoudrer de sucre glace

Bonne Dégustation