

Bugnes Lyonnaises

Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère de sucre
- 1/2 paquet de levure

1° déposez la farine en fontaine sur la planche à pâtisserie

2° Mettre au centre sel, sucre, oeufs, levure, beurre ramolli

3° réduire le tout en crème

4° Incorporez rapidement la farine, travaillez la pâte pour la réduire en boule laissez reposer.

5° Étendre la pâte très fine, découpez à la roulette et cuire à friture très chaude

6° retirez de l'huile, égouttez-les, disposez-les sur un plat garni d'une serviette pliée; lorsqu'elles sont très froides les saupoudrer de sucre glace.

7° parfum au choix, zeste de citron, ou orange, ou rhum!!!

Je reste disposé à goûter toutes vos réalisations.

On marchera un peu plus vite pour éliminer.

Merci Françoise.