Bugnes

Ingredients
1sachet de levure boulangère sèche
20g de lait
250g de farine
20g de sucre
2 oeufs
60g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour environ 30 bugnes -

Dans le bol mettre le lait et la levure 40s/37C/vitesse 1.5

Verser dans l'ordre la farine, le sucre, le sucre vanill et les oeufs 2min/mode ptrin

Ajouter le beurre mou en morceaux 6 minutes/mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume dans le bol ferm

Etaler la pte l'aide d'un rouleau et dcouper comme sur la photo

Soit on fait cuire comme a soit on rentre un coin de la pte l'intrieur de la fente

Laisser reposer couvert 30 minutes

Faire frire dans de l'huile

A dguster saupoudrer de sucre

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr