



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 -

Diluer la levure dans le lait tiède

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le mélange lait/levure et les oeufs battus

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir, bien travailler la pâte

Laisser la pâte doubler de volume dans un contenant fermé

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et découper comme sur la photo

Soit on fait cuire comme ça soit on rentre un coin de la pâte à l'intérieur de la fente

Laisser reposer à couvert 30 minutes

Faire frire dans de l'huile

A déguster saupoudrer de sucre