



BUGNES

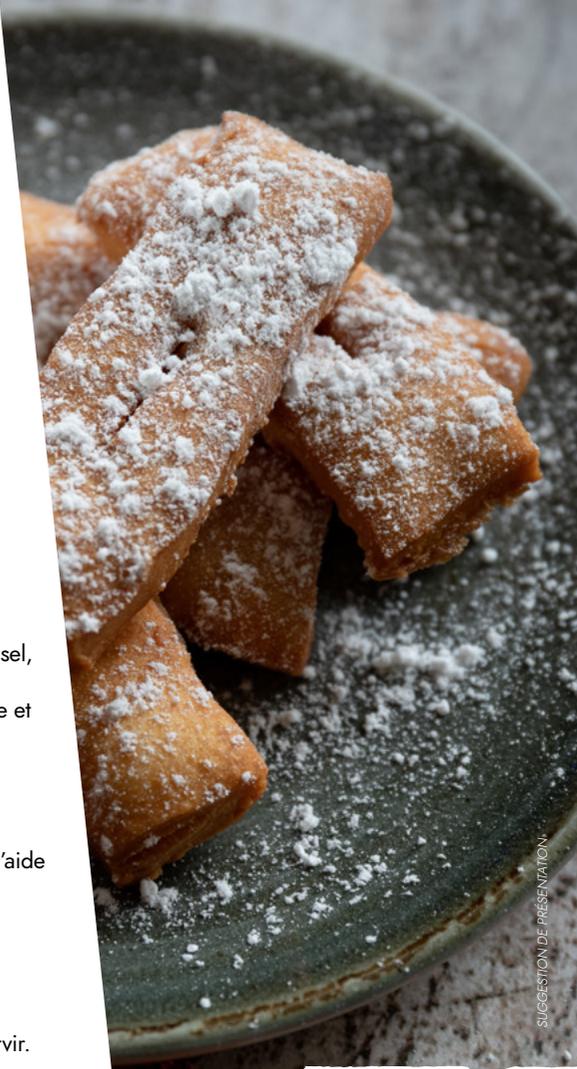
POUR 30 BEIGNETS

INGRÉDIENTS

250G DE FARINE
80G DE BEURRE DOUX
40G DE SUCRE EN POUDRE
2 ŒUFS
½ SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
1 PINCÉE DE SEL FIN
½ CC D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
HUILE DE FRITURE
SUCRE GLACE

PRÉPARATION

- Faire fondre le beurre.
- Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre, le beurre et les œufs.
- Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.
- Laisser poser 30 minutes.
- Fariner le plan de travail.
- Découper en losanges et fendre au milieu à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Faire frire les beignets dans un bain d'huile.
- Égoutter sur un papier absorbant.
- Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 73g - 240 Kcal :

Glucides : 31,2g dont Sucres : 8,3g,
Lipides : 10,5g dont AG Saturés : 6,2g,
Protéines : 5,1g, Sel : 2,5g, Calcium :
7mg, Fibres : 1g, Fer : 0,7mg



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – FRUITS À COQUES