BEIGNETS BUGNES

POUR 5 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 125 G DE FARINE T55
- 1 ŒUF
- 25 G DE BEURRE DOUX
- 20 G DE SUCRE EN POUDRE
- 10 ML DE FLEUR D'ORANGER
- 10 G DE SUCRE GLACE
- ½ CC DE SEL FIN
- ½ CC DE LEVURE CHIMIQUE

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre, le beurre préalablement battu en pommade et l'œuf.

Sur un plan de travail ou une table farinée, étaler la pâte.

Faire des découpes en losange.

Pour une forme traditionnelle : fendre les losanges au milieu et rabattre l'intérieur vers la pointe du haut.

Faire frire dans un bain d'huile jusqu'à ce que les bugnes aient blondi.

Égoutter sur un papier absorbant.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.