

BUGNES SUCRÉES

🕒 60 MINUTES 🍴 4 PERSONNES 🥄 FACILE

INGRÉDIENTS

- 75g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1.5 cuillères à soupe de rhum
- 0.5 sachet de levure
- 1.5 cuillères à soupe de sucre
- 250g de farine 1 oeuf
- 0.5 sachet de sucre vanillé
- 8cl de lait
- zeste de citron

PRÉPARATION

-01-

Mélanger la farine, la pincée de sel, la levure, le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter l'oeuf, le beurre fondu... et pour finir, le zeste de citron, le rhum et le 1/2 verre de lait.

-02-

Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule.

La pâte doit être élastique : si elle est trop molle rajouter un peu de farine ; si elle est trop dure rajouter un peu de lait.

Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule. La pâte doit être élastique : si elle est trop molle rajouter un peu de farine ; si elle est trop dure rajouter un peu de lait.

Laisser reposer la pâte 1/2 heure.

-03-

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Détailler en bandes de 10 cm sur 4 cm et pratiquer une incision sur 5 cm au centre.

Plonger les bugnes dans la friture, les retourner 1 fois et les égoutter sur du papier absorbant.

Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.



DESSERT