



BUGNES

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 125 gr de sucre semoule
 - 4 oeufs
- 10 cl d'eau de fleurs d'oranger
- 25 g de levure déshydraté SAF ou ½ cube de levure de boulanger
 - 1 pincée de sel
- 1 litre d'huile pour friture "Frial" ou "Végétaline"

Préparation :

- 1 - Mélanger la farine et la levure dans un saladier puis y faire une fontaine.
- 2 - Ajouter à la farine, le beurre ramolli, les oeufs, le sucre, le sel et l'eau de fleurs d'oranger puis pétrir le tout.
- 3 - Malaxer la pâte afin d'obtenir une boule (n'hésitez pas à rajouter de la farine) car la pâte ne doit plus coller.
- 4 - Mettre dans un saladier, couvrir et laisser reposer à température ambiante environ 4 heures. La pâte doit doubler de volume.
- 5 - Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau pas trop épaisse. (environ 5mm)
- 6 - Faire chauffer le bain de friture à 170°.
- 7 - Découper la pâte en différentes formes et les jeter dans la friture.
- 8 - Surveiller la cuisson et retourner la bugne dès qu'elle colore.
- 9 - Égoutter sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre semoule.

Bon appétit.

