

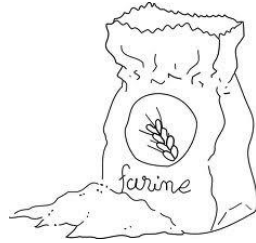
Bugnes (beignets de carnaval)



INGREDIENTS



1 sachet



250 g



2



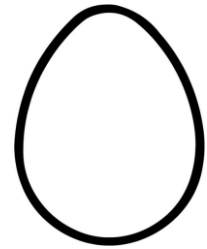
à soupe



8 cl (1 demi verre)



75 g (fondu)



1



1/2 sachet



Sucre glace



USTENSILES



un saladier



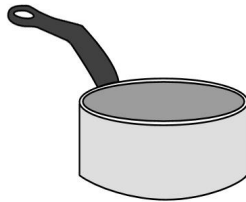
un fouet



une roulette



un rouleau



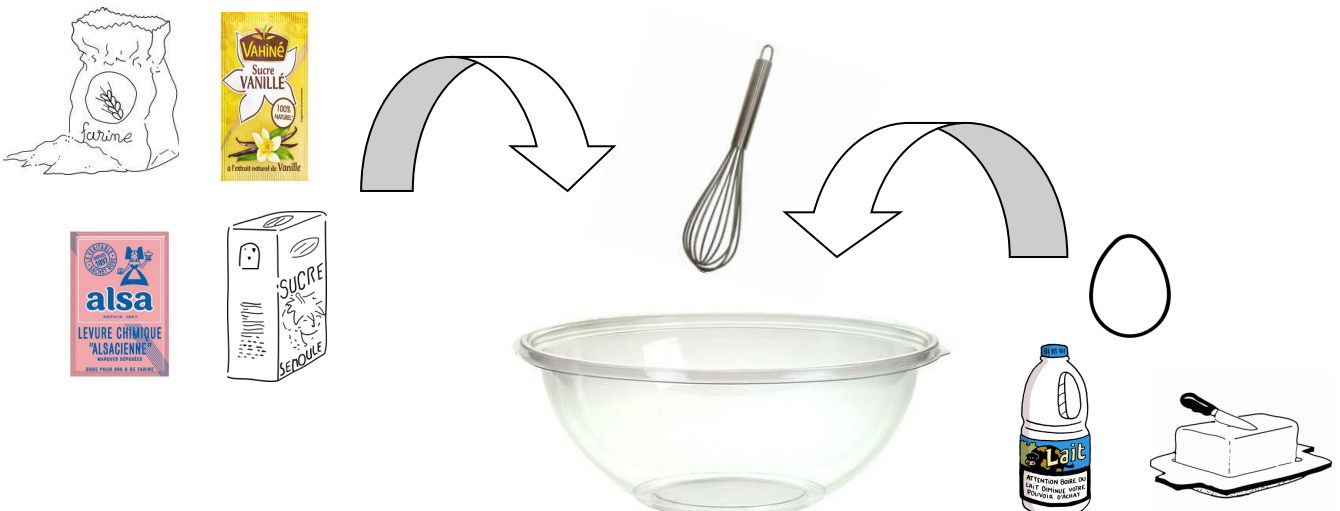
une casserole



essuie-tout

ETAPES

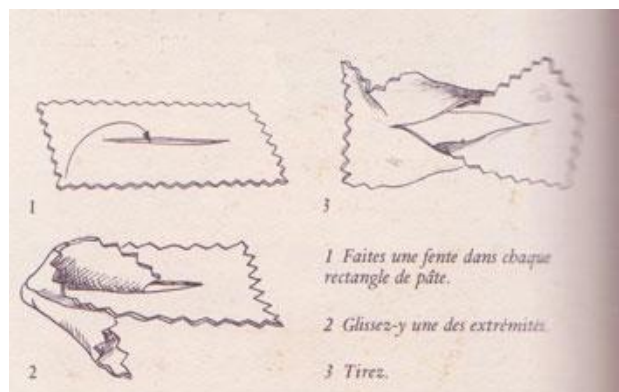
1. MELANGER au fouet ou au robot la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. AJOUTER l'œuf, le beurre fondu et le lait. (parfumer à la fleur d'oranger si vous souhaitez).



2. **TRAVAILLER** la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule. La pâte doit être élastique, si elle est trop molle ou collante, rajouter de la farine, si elle est trop dure, un peu de lait. **LAISSER REPOSER** la pâte ½ heure.



3. **ABAISSER** la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ. **DECOUPER** à la roulette ou au couteau en réalisant un quadrillage oblique pour former des losanges d'environ 10 cm de long. Pratiquer une incision au centre puis passer une pointe du losange par la fente.



4. **PLONGER** les bugnes dans la friture (huile bouillante) quelques secondes (jusqu'à coloration) et les **EGOUTTER** sur de l'essuie tout. **SAUPOUDRER** de sucre glace.

