



Merveilles

(ou bugnes)



INGRÉDIENTS



4 oeufs



75g de beurre



100 g de sucre



1 pincée de sel



Huile de friture



1 sachet de levure



500g de farine



PRÉPARATION

1



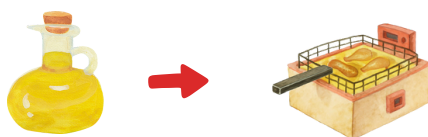
Dans un bol, verse le sucre, le beurre fondu, les oeufs, la farine, la pincée de sel ainsi que la levure. Mélange bien avec un fouet. Si la pâte colle, ajoute un peu de farine.

2



Laisse reposer 2h hors du frigo.
Etale la pâte finement, forme des noeuds, des coeurs, des ronds, des triangles ...

3



Avec tes parents, fais chauffer l'huile de friture jusqu'à frémissement. Plonge les beignets dans l'huile et fais les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (attention c'est rapide).

4



Sort les et dépose les sur un essuie-tout pour absorber l'huile.
Saupoudre de sucre glace et régale toi !