

DES MERVEILLES

à partager



La liste de courses

- 650 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 5 g de sel fin
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1
- cuillerée à café de vanille liquide
- 5 cl d'eau de fleur d'oranger
- 100 g de beurre ramolli
- 4 œufs entiers
- du sucre glace

1



Dépose la farine dans un bol et ajoute : le sel, le sucre, la levure, la vanille, l'eau de fleur d'oranger.

2



Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le au mélange précédent.

3



Ajoute les œufs entiers puis le rhum. Pétris bien la pâte pour qu'elle soit lisse et élastique.



4



Forme une boule et pose-la dans un bol. Couvre-la d'un torchon et laisse-la reposer au moins une heure.

5



Divise la pâte en 4 morceaux égaux.

6



Étale chaque boule au rouleau à pâtisserie pour former une pâte de quelques millimètres d'épaisseur.

7



À l'aide de la roulette, découpe la pâte pour former des bandes de 4 cm de large.

8



Recommence en faisant des bandes obliques pour former des losanges. Entaille le milieu.

9



Fais chauffer l'huile de cuisson et plonges-y les merveilles. Quand elles sont bien dorées, retourne-les et laisse-les cuire sur l'autre face.

Une fois cuites, égoutte-les et pose-les sur du papier absorbant.

10



Saupoudre-les généreusement de sucre glace et déguste-les encore chaudes!

Envoie-nous les photos de tes réalisations à :
editions@albaverba.fr !

