

Des bugnes de la Mi-Carême



La liste de courses

- 300 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 75 g de beurre mou
- le zeste d'un citron non traité
- 2 cuillères à soupe de rhum

Pour la cuisson

- huile de friture

Pour finir

- sucre glace

1



Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, la levure et le sel.

2



Dans un bol, casse les œufs et bats-les en omelette avec une fourchette.

3



Ajoute les œufs au mélange précédent, puis le beurre mou, le zeste de citron et le rhum. La pâte ne doit être ni compacte ni trop collante.

4



Farine un plan de travail. Sépare ta pâte en 8. Étale chaque morceau et coupe-les en rectangles de 6 cm sur 3. Fais une entaille au centre.

5



Fais chauffer l'huile de friture. Plonge les bugnes dedans et retourne-les pour qu'elles soient bien dorées des deux côtés.

6



Pose les bugnes sur un papier absorbant pour les égoutter.
Saupoudre-les de sucre glace et mange-les bien chaudes !

