

BUGNES

350 g de farine tamisée
80 g de sucre en poudre
80 g de beurre fondu
3 gros œufs
5 g de sel
1/2 cc de poudre de vanille

Verser la farine, le sucre le sel dans un saladie et y faire une fontaine. y mettre les œufs préalablement battus en omelette, la fleur d'oranger, le beurre fondu, mais refroidi. travailler la pâte, former une boule, bien l'aérer; je prends mon robot, c'est plus facile laisser la pâte reposer à température ambiante pendant 2h. couper des losanges, y faire une entaille au milieu et y glisser une pointe.

faire frire, surveiller la température de l'huile, pour pas que les bugnes ne dorent trop vite.
Saupoudrer de sucre glace.