

Bugnes

(Recette Thermomix)



Il faut :

3 CS de lait

20 g de levure fraîche de boulanger (1/2 cube)

500 g de farine - 3 œufs

100 g de sucre en poudre - 120 g de beurre 1/2 sel

2 CS de rhum ou de fleur d'oranger

Sucre glace pour le service

- Mettre les 3 cuillères à soupe de lait dans le bol du Thermomix et émietter la levure fraîche dedans. Programmer 2 min 30 / 37°C / V.2.
- Ajouter la farine, les œufs, le sucre en poudre, le beurre coupé en petits morceaux et le rhum (ou la fleur d'oranger). Pétrir 5 min / Bol fermé / Epi.
- Mettre la pâte dans un grand saladier. Recouvrir d'un torchon et laisser lever 2 heures minimum.
- Une fois la pâte levée, la mettre sur un plan de travail légèrement fariné et l'abaisser au rouleau sur une épaisseur de 5 mm environ.
- Tailler la pâte selon la forme désirée. *Ici, des losange avec une fente au centre. On passe une des pointes du losange dans la fente, la tirer doucement pour la faire ressortir. Ça fait un petit tortillon.*
- Plonger les bugnes dans de l'huile de friture chauffée entre 170 et 180°C. Les retourner quand on obtient la couleur désirée (1 à 2 min par face). Sortir les beignets et les poser sur une feuille de papier absorbant.
- Les saupoudrer de sucre glace avant de servir et déguster !

BET
Sandra