

# Bugnes

## Ingrédients :

250 g de farine

100 g de sucre en poudre

25 cl de crème épaisse

1 sachet de levure chimique

3 œufs

Sucre glace

Fleur d'oranger



## Préparation :

Mélanger les œufs et le sucre en poudre. Ajouter la crème et mélanger. Ajouter la farine, la levure, la fleur d'oranger et mélanger. Ajouter la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte que l'on peut abaisser.

Abaisser la pâte, détailler les bugnes. Cuire dans l'huile chaude. Egoutter.

Lorsque les bugnes sont froides, saupoudrer de sucre glace.