

# MARDI GRAS

## BUGNES

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre fondu tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- Huile de friture
- Sucre glace

### PRÉPARATION

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, l'eau de fleur d'oranger et les œufs.

Mélanger le tout et y ajouter le beurre fondu tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique

Couvrir d'un torchon propre et laisser lever pendant 3 heures (la pâte doit doubler de volume)

Fariner le plan de travail et étaler la pâte entre 2 et 5 mm d'épaisseur

Découper des losanges puis faire une entaille au centre afin que les bugnes puissent gonfler à la cuisson

Plonger les bugnes dans l'huile bouillante et les faire dorer des 2 côtés

Egoutter les bugnes sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile et saupoudrer de sucre glace.

Retrouvez toutes nos recettes sur:  
[www.eldora.ch/recettes](http://www.eldora.ch/recettes)