



Bugnes

Ingredients

1sachet de levure boulangère sèche
20g de lait
250g de farine
20g de sucre
2 oeufs
60g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour environ 30 bugnes -

Dans le bol mettre le lait et la levure 40s/37°C/vitesse 1.5

Verser dans l'ordre la farine, le sucre, le sucre vanillé et les oeufs 2min/mode pétrin

Ajouter le beurre mou en morceaux 6 minutes/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol fermé

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et découper comme sur la photo

Soit on fait cuire comme ça soit on rentre un coin de la pâte à l'intérieur de la fente

Laisser reposer à couvert 30 minutes

Faire frire dans de l'huile

A déguster saupoudrer de sucre