Bugnes briochées

Ingredients

115 grammes de beurre
Une pincée de sel
2 cuillères de fleur d'oranger
1 sachet + 1/2 sachet de levure chimique
Du sucre glace

210 grammes de sucre
750 grammes de farine
3 œufs
1 sachet de sucre vanillée
22.5 cl de lait

Préparation

1. Ramollissez le beurre au micro ondes, et faîtes chauffer le lait sans le faire bouillir.
2. Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le lait tiède.
3. Ajoutez le reste des ingrédients: la farine, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la levure et la fleur d'oranger. Mélangez bien pour obtenir un mélange homogène.
4. Pétrissez la pâte sur un plan de travail. Puis étalez la avec un rouleau à pâtisserie.
5. Taillez des losanges dans la pâte d'une longueur de la taille d'une main, et de 3 doigts de largeur. Faîtes une petite ouverture à l'aide d'un couteau au milieu du losange formé.
6. Déposez les bugnes quelques secondes dans de l'huile chaude, en faisant attention aux projections d'huile.
7. Dès qu'elles sont bien dorées, égouttez les à l'aide d'un écumoire, puis déposez les sur des feuilles de papier absorbant.
8. Saupoudrez les bugnes de sucre glace et dégustez!

Recette proposé par L.MORIN, stagiaire diététicienne, pour le 13.02.24