



## 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 -

Diluer la levure dans le lait tiède

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le mélange lait/levure et les oeufs battus

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir, bien travailler la pâte

Laisser la pâte doubler de volume dans un contenant fermé

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

Soit on fait cuire comme &ccedil;a 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