



## 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 tide

Mlanger la farine, le sucre, le sucre vanill, le mlange lait/levure et les oeufs battus

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptrir, bien travailler la pte

Laisser la pte doubler de volume dans un contenant ferm

Etaler la pte l'aide d'un rouleau et dcouper comme sur la photo

Soit on fait cuire comme ça soit on rentre un coin de la pte l'intrieur de la fente

Laisser reposer couvert 30 minutes

Faire frire dans de l'huile

A dguster saupoudrer de sucre