



BUGNES LYONNAISES (RECETTE DE GRAND-MÈRE)

INGREDIENTS

For 25 bugnes

- 500g de farine
- 120g de sucre semoule
- 6 œufs fermiers
- 120g beurre
- 2 pincée de sel
- 4 zestes d'Oranges
- 4 zestes de citron
- 10cl Rhum
- Sucre glace
- 10 cl bière Environ
- 2,5l d'huile végétaline

RECETTE

Ramollir le beurre et battre les œufs en omelette.

Dans un saladier, mettre la farine, le beurre, le sucre, le sel, les œufs et le rhum.

Une fois mélangé ajouter la bière (grâce aux levures, les bugnes seront plus aériennes).

Former une boule homogène et laisser reposer 3h au frais.

Faire chauffer l'huile neutre à 180°C

Étaler la pâte au rouleau avec une épaisseur d'un cm environs.

Détailler en bandelette de 10 cm de long et 4 cm de large.

Faire une fente au milieu, y passer une extrémité dedans pour faire un nœud.

Plonger les bugnes délicatement dans l'huile, puis les retourner délicatement.

Les égoutter sur du papier.

Saupoudrer de sucres glace.