



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients :

250 g de farine

2 cuillères à soupe rases de sucre

1 œuf

1/2 sachet de levure

75 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de rhum

1/2 verre de lait

1 pincée de sel

Mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et le sucre vanillé et ajouter l'oeuf, le beurre fondu, le rhum et le lait.

La pâte doit former une boule tout en étant élastique.

La laisser reposer au moins 1/2 heure.

Etaler la pâte pour qu'elle fasse 5 mm d'épaisseur. Découper des morceaux comme il vous plaira : généralement en losanges de 3 à 4 cm de large.

Plonger les bugnes ainsi réalisées dans l'huile chaude, les retourner et les égoutter sur du papier absorbant à leur sortie.

Les saupoudrer de sucre et les manger chaudes, c'est meilleur !

