



Fiche recette

Les bugnes moelleuses, recette facile!

*Ingrédients : 500g de farine,
4 œufs
4 cs crème entière
4 cs sucre
1 sachet de levure*

*Pour la cuisson :
Huile de friture
+ sucre glace*

Mélanger à la main tous les ingrédients pour former une boule
Laisser reposer 1h
Etaler la pâte sans trop appuyer
Découper des losanges
Faire cuire rapidement dans l'huile chaude,
retourner à mi cuisson
Laisser refroidir sur du sopalin
Saupoudrer de sucre glace

