

Bienvenue chez Christhummm

~~ Bugnes de Mars ~~

*Et oui... pourquoi pas
des bugnes en mars
après tout !*

Recette Thermomix



- 500 grs farine
 - 1 cc sel
 - 1 sachet levure chimique
 - 120 grs sucre
 - 120 grs beurre
 - 3 œufs
 - 80 grs lait
 - 10 grs fleur d'oranger
 - Sucre glace
- Mettre dans le bol, la farine, le sucre, le beurre, le sel et la levure
 - Mixer vitesse 6 et 3 sec turbo
 - Ajouter les œufs et la fleur d'oranger
 - Pétrir 2 mn 30
 - La pâte doit être souple mais assez sèche pour s'étaler
 - Placer au frais un moment pour durcir un peu la pâte (ça évite de rajouter de la farine)
 - Étaler la pâte et couper des rectangles (ou des carrés... ou des ronds !)
 - Cuire dans une huile pas trop chaude
 - Egoutter et saupoudrer de sucre