

BUGNES LYONNAISES

Ingrédients : *pour 6 personnes*

500 g de farine

100 g de beurre mou

80 g de sucre en poudre

5 œufs

1/2 sachet de levure

1 pincée de sel

Sucre glace

Huile de friture



Préparation : 10 mn

Repos : 1h

Cuisson : 5 mn

Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre mou, la levure, le sucre et le sel.

Battre les œufs et les ajouter à la préparation ci-dessus.

Pétrir la pâte, elle doit être homogène et former une boule. Couvrir la pâte et laisser reposer 1h.

Etaler la pâte sur 1/2 cm, découper en losange et inciser au milieu puis retourner un coin dedans.

Faire chauffer l'huile, plongez les bugnes. Dès qu'elles remontent, les retourner. Quand elles sont dorées, les égoutter sur du papier absorbant.

Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace.