

Les Bugnes provençales

Les ingrédients:

500g de farine

2 œufs

4 cuillère à soupe de sucre

½ sachet de levure chimique

Jus de citron

16cl de lait

1 pincée de Sel

150g de beurre fondue

1 cuillère d'huile de tournesol

Préparation:

Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre.

Faire fondre le beurre, le mélanger avec le jus de citron, l'huile, le lait ainsi que les oeufs.

Incorporer à la première préparation.

La pâte doit être homogène et un tout petit peu collante.

Laisser reposer 12h au frais.

Le lendemain étaler votre pâte, tailler des bandes d'environ 3 cm pour faire des carrés de 5cm.

Faire une encoche au milieu.

Faire frire 2 à 3 minutes de chaque côté, retirer de la friteuse une fois qu'ils sont bien dorés.

Les disposer sur des papiers absorbants.

Enfin saupoudrer de sucre en poudre.

Régalez-vous!