

BUGNES CROUSTILLANTES

- 10/12 personnes
 - 500 g de farine
 - 5 œufs
 - 35 g de sucre
 - 150 g de beurre fondu
 - 1 pincée de sel
 - Le zeste d'un citron
 - Eau de fleur d'oranger
 -

Dans le bol de votre robot mélangez tous les ingrédients ensemble. Formez une boule avec la pâte et laissez la reposer au frais au moins pendant une heure. Si c'est plus c'est mieux.

Faites chauffer une poêle avec 2 à 3 cm d'huile d'arachide dans le fond.

Etalez la pâte le plus finement possible. Les bugnes ont été réussies lorsque la pâte était quasiment translucide. Découpez des rectangles de pâte et plongez-les dans l'huile chaude. Quand les bugnes sont bien dorées sortez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Quand les bugnes sont froides saupoudrez-les de sucre glace et préparez-vous à retomber en enfance.