



# Bugnes

PAR VALERIE

Vous aurez besoin de :

500gr de farine

100g de sucre

1 demi sachet de levure chimique

1 demi cube de levure de boulanger

125gr de beurre demi sel

20cl de lait

Zeste d'une orange et son jus

3oeufs



## La recette

Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et la levure boulangère délayée dans le lait tiède.

Ajouter le beurre très mou ou fondu,  
le jus d'orange et les zestes.

Puis les œufs un à un

Former une boule  
et laisser reposer au frigo 2 heures

Etaler la pâte au rouleau le plus finement possible.

Couper et cuire les bugnes dans un bain d'huile .

