

# Mardi gras oblige, place aux classiques !

## Les bugnes



### Ingrédients :

- \* 300g de farine
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 cube de levure de boulanger
- \* un peu de lait pour dissoudre la levure
- \* du sucre glace pour le décor
- \* 30g de sucre
- \* 120g de beurre
- \* 3 oeufs

### Recette :

Mélangez les ingrédients.

Laissez reposer la pâte minimum 2h

Étalez la pâte à beignets et faites vos formes à l'emporte-pièce ou au couteau.

Faites cuire vos beignets à la friteuse.

Egouttez les sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.

*Tous les ingrédients, excepté le beurre, présents dans la recette sont disponibles aux Etablissements Salvi, tout comme les emporte-pièces.*

*Vous pouvez aussi ajouter, selon vos goûts, de l'eau de fleur d'oranger, de l'extrait de vanille ... Produits également disponibles à l'espace particulier.*