

## BUGNES (Christiane G)

- 300g de farine
- 30g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 10g de rhum
- 100g de lait
- 75g de beurre, fondu

Mettre tous les ingrédients secs (farine, sel, sucre, sucre vanillé, levure)  
Ajouter l'oeuf, le rhum, le beurre fondu (45 sec. au micro-onde) et le lait  
Pétrir.

La pâte obtenue doit être homogène et élastique. (Rectifier si besoin avec du lait ou de la farine)

Mettre la pâte dans un saladier et laissez reposer 30 minutes.

Abaissier la pâte sur une épaisseur de 3 à 5 mm. Coupez des losanges dans la pâte et inciser le centre

Plongez les bugnes dans une friteuse (180° ) environ 2 minutes chacune en les retournant à mi-cuisson.

Les égoutter sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

(Perso : je mets de l'huile à friture dans une poêle et je n'utilise pas la friteuse!!! )