

Bugnes légères cuites au four



Ingrédients :

1- 100 g de beurre



2- 500 g de farine



3- $\frac{1}{2}$ paquet de levure en poudre



4- 1 cuillère à café de sel



5- 100 g de sucre



6- 4 œufs



7- Du sucre glace



Matériel :

1- Un couteau



2- Un fouet



3- Un saladier



4- Une cuillère en bois



5- Du papier sulfurisé



6- Une plaque de four



7- Un four



8- Un bol



9- Un rouleau à pâtisserie



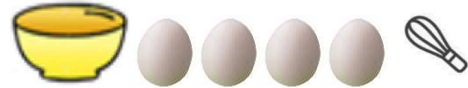
Réalisation :

- 1) Sortir le beurre deux heures avant pour qu'il ramollisse à température

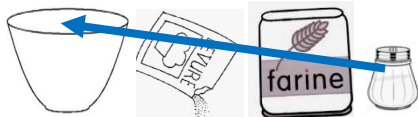
ambiante et le couper en petits morceaux



- 2) Casser et battre les œufs dans le bol.



- 3) Dans le saladier verser la farine, le sucre, le sel et la levure. Mélanger



- 4) Verser le beurre et mélanger le tout avec le bout des doigts



- 5) Verser les œufs battus et mélanger avec la cuillère en bois jusqu'à



obtenir une pâte lisse et souple

- 6) Préchauffer le four à 180°



- 7) Fariner la table



- 8) Etaler la pâte sur la table à l'aide du rouleau à pâtisserie. La pâte doit avoir 2cm d'épaisseur



- 9) Avec le couteau découper des carrés de 8 cm



- 10) Mettre le papier sulfurisé sur la plaque du four



- 11) Poser les carrés de pâte sur le la plaque



- 12) Mettre au four pendant 5 mn

- 13) Retour les bugnes puis faire chauffer encore 5 mn

- 14) Soudoyer de sucre glace quand les bugnes sont cuites