

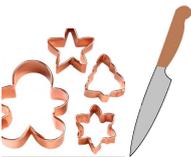
MERVEILLES (recette familiale dite 'de Birot')

Les merveilles ainsi cuites se conservent plusieurs mois dans des sacs plastiques bien fermés hermétiquement ou boites hermétiques.

Ingrédients :

- 6 œufs 
- 1 Kg 250 de farine  + 
- 1/4 verre de fleur d'oranger  
- 1/4 verre de rhum   
- 1 zeste de citron 
- 325 gr de sucre  
- Sel 
- De l'huile à friture  + 

Matériel :

- Un saladier 
- Un fouet 
- Un rouleau à pâtisserie 
- Un couteau ou des formes 
- Une casserole  

Fabrication :

1) Bien battre les œufs avec le sucre :  x6 +   

2) Ajouter Rhum, Citron, fleur d'oranger, huile et sel



3) Ajouter peu à peu la farine jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine



4) Etaler la pâte et couper en formes diverses



5) Frire à grande friture (1 à 2 minutes par fournée)



Recette dite « merveilles de BIROT » transmise par Monique GARROS

