

14 mars 2012

# Merveilles

Pour 500 g de farine (type 45):

- 4 œufs
- 90 g de beurre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 paquet de levure
- 75 g de sucre
- Zestes d'orange et/ou citron
- Eau de fleurs d'oranger

Mélanger la farine, les sucres, la levure et faire un puits.

Au centre verser les œufs battus, le beurre fondu et l'eau de fleurs d'oranger.

Pétrir à la main à la fin. La pâte doit être souple.

Faire chauffer de l'huile.

Etaler sur un plan de travail fariné, la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm.

Découper des losanges ou toute autre forme.

Plonger dans la friture par petite quantité.

Retourner en cours de cuisson.

La cuisson sera rapide, et les merveilles juste dorées.

Egoutter sur du papier absorbant.



## Participants:

Laura, Modesta, Sylvie, Sabine, Martine, Josyane, Jade, Guillaume, Nathalie-Sophie, Gilles, Pape Françoise...