RECETTE MERVEILLES (de SUZON)

250 gr de Farine
1 Œuf
2 Paquets de sucre Vanillé
1 Paquet de Levure
50 gr de Beurre (Fondu)
10 cl de lait (Ecrémé ou non)

Faire un puits avec la farine dans un saladier
Mettre l'ensemble des éléments dans le puits
Remuer l'ensemble avec les mains ou une cuillère
Rajouter **légèrement** de la farine si la pate est collante

La pate peut être utilisée immédiatement (Pas besoin de la laisser reposer)

Etaler la pate au rouleau par petite quantité et surtout très fine (On doit voir le support !!!)

Couper avec des formes de votre choix **(pas trop petites)**

Par 3 ou 4 morceaux les tremper dans l'huile de friture **(à la friteuse ou à la poêle 180°)**

Lorsque les morceaux de pate remontent de la friteuse faire cuire environ 2 minutes en n'oubliant pas de les retourner **(Il faut qu'elles soient blondes)**

Les mettre sur du papier Sopalin et les sucrer légèrement et surtout à chaud

Bon appétit