|  |
| --- |
| **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** |