

# La recette des bugnes !



Farine T55

200 g



Œuf(s)

2



Rhum

1 c. à café



Beurre

50 g



Levure de  
boulangerie

20 g



Sel fin

1 pincée(s)



Sucre semoule

40 g

## Préparation

### • Étape 1

Versez la farine et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre mou, les œufs, le sucre, ainsi que la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Pétrissez la pâte afin d'obtenir une boule homogène. La pâte ne doit plus coller. Si nécessaire, ajoutez un peu de farine.

### • Étape 2

Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un linge sec. Laissez reposer et gonfler à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

### • Étape 3

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau pas trop épaisse. Faites chauffer le bain de friture à 170°C. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de la forme de votre choix. Plongez les bugnes dans la friture chaude. Surveillez la cuisson et retournez la bugne dès qu'elle colore. Disposez les bugnes sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre semoule. Dégustez les bugnes tièdes ou froides.