



Ganses du carnaval (ou bugnes)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- ½ sachet de levure
- Huile pour friture
- 700 gr de farine
- 3 c.à.s de beurre mou
- 200 gr de sucre
- Le zeste de 3 citrons
- 4 œuf

Préparation de la recette :

- Mélanger la farine, la levure et le sucre ensemble et disposer les dans un grand saladier.
- Former ensuite un puits et verser y les zestes de citron les œufs et le beurre ramolli.
- Mélanger bien avec le bout des doigts jusqu'à obtenir d'une pâte à la fois ferme et souple.
- Recouvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer une heure.
- Au bout d'une heure fariner légèrement le plan de travail (pas trop car le surplus de farine risque de faire "mousser" l'huile) et diviser la boule de pâte en 4.
- Étaler les carrés de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découper de longues bandes et former pour chaque bande un nœud.
- Les plonger dans l'huile bouillante 30 s à 1 min de chaque face, et saupoudrer de sucre glace.....

et bonne dégustation pour petits et grands.....