

BOTTEREAUX

De Palmy

Ingrédients :

- * 1 kg de farine
- * 1 cuillerée à café de sel fin
- * 2 paquets de levure alsacienne
- * 2 paquets de sucre vanillé
- * 1 verre ordinaire de lait
- * 200 g de sucre en poudre
- * 125 g de beurre fondu
- * 6 ou 7 œufs selon la grosseur

Préparation :

Mettre la farine, le sel, la levure, le sucre vanillé, le sucre en poudre, dans un saladier et bien mélanger.

Ensuite faire un puits, y ajouter les œufs entiers, le lait et le beurre fondu tiède.

Bien mélanger le tout jusqu'à formation d'une boule, laisser reposer une nuit.

Etendre la pâte au rouleau à pâtisserie en 3 ou 4 fois c'est plus facile.

Détailler les bottereaux et plonger les dans l'huile bien chaude.

