



Les merveilles

c*mon
etiquette!

1 Dans un grand saladier, battez les oeufs, puis ajoutez le beurre, les sucres et la levure. Rajoutez petit à petit la farine et mélangez.

2 oeufs

60 g de beurre fondu

100 g de sucre

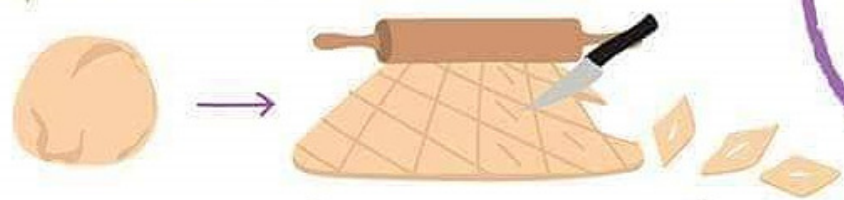
1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

250 g de farine

Une pincée de sel

2 Formez une boule et laissez reposer environ 30 mn. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur. Découpez des losanges et incisez le centre de chacun d'entre eux.



ASTUCE
Vous pouvez ajouter des zestes d'orange c'est délicieux !

3 Plongez les losanges dans la friteuse et retournez-les pour faire dorer l'autre face. Déposez ensuite sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

