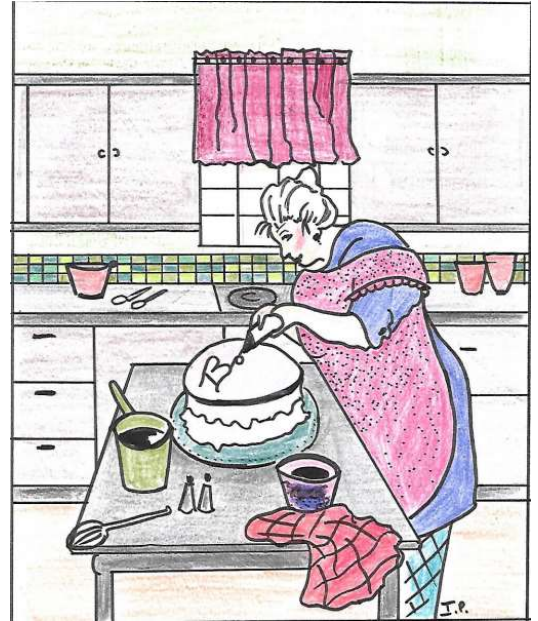




# LES RECETTES DE NOS MAMIES DE SERGY SPECIAL MARDI-GRAS « Les bugnes de la Mado »

## Les ingrédients :

500 gr farine  
150 gr beurre  
20 gr sucre  
4 œufs  
Une petite pincée de sel  
Un sachet sucre vanillé  
Un sachet de levure  
Zeste d'un gros citron ou deux petits  
Pour la cuisson : 2 pots de graisse de coco  
(de la Migros)



## La recette :

Bien mélanger tous les ingrédients dans l'ordre.  
Bien pétrir et faire une belle boule.  
Laisser reposer 2h00.

Couper la boule en 4.  
Bien fariner chaque boule, la table ainsi que le rouleau à pâtisserie.  
Étaler la première boule pas trop épaisse.  
Ensuite avec la roulette, faire des bandes de 2-3 cm de large sur environ un doigt de long.  
Déposer vos bandes de côté.

Commencer la cuisson avec seulement un pot de graisse dans une poêle assez profonde.

Déposer quelques bandes dans la poêle, bien les retourner quand elles sont dorées. Et les déposer dans un plat en saupoudrant d'un peu de sucre.

Après avoir fait 2 boules, vider la graisse et en remettre de la nouvelle, continuer avec les 2 autres boules.

**Bon appétit !**