

Les oreillettes



Pain et viennoiseries **Facile**

Préparation : 10 mn

Repos : 120 mn

Cuisson : 4 mn

Pâte fine et croustillante à la douceur du Carnaval.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 50 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- sucre glace
- zestes d'agrumes ou alcool

Préparation

- 1 Dans un saladier, versez la farine. Creusez un puits et y cassez les œufs.
- 2 Incorporez le sucre, le sel, le beurre mou. Réservez au frais 2 heures.
- 3 Etalez la pâte et coupez des petits losanges ou carrés selon votre idée.
- 4 Mettez à frire et déposez sur un sopalin. Saupoudrez de sucre glace.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

