

Petites bugnes de carnaval minute



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 4 mn

Un dessert idéal pour les goûters d'enfants. Et rapide à préparer ! Accompagnez-les de sauce au chocolat ou de confiture pour les gourmands.

Ingrédients

- 1 barquette de pâte à lasagne fraîche, par exemple les pâtes à lasagne saint jean
- sucre glace

Préparation

- 1 Découpez des losanges dans les pâtes à lasagne.
- 2 Faites-les frire quelques instants dans une friteuse préchauffée à 180°C environ.
- 3 Arrêtez la cuisson quand elles deviennent légèrement dorées puis posez-les sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.
- 4 Dégustez tiède.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

