

BUGNES (Chiacchiere)



Ingredients

- 1 verre de vin blanc
- 40 gr de beurre
- 50 gr de sucre
- 500 gr de farine1 jaune +
- 1 œuf entier
- huile, sucre glace, zeste de citron

Dans une casserole à feu bas faire fondre le beurre avec le vin et le sucre. Faire une fontaine avec la farine, mettre au centre les œufs, le sel , le zeste de citron , travailler un peu avec les doigts ensuite verser le beurre fondu avec le sucre et le vin et mélanger jusqu'à obtenir un pâte bien consistante. Laisser reposer 1/4 d'heure environ ensuite l'étirer en une feuille très fine. Avec une roulette dentelée couper des rubans de différentes longueurs (et former des nœuds). Les faire frire un par un dans beaucoup d'huile bouillante sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils aient une couleur légèrement blonde. Les faire égoutter sur du papier absorbant et le saupoudrer de sucre glace.