



# Les bugnés

## Ingrédients

- 1 Kg de Farine
- 6 œufs
- 250g de beurre
- 1 verre d'eau
- Sucre glace

## Instructions

Travailler tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.  
Laisser reposer 1 nuit .

Étendre la pâte au rouleau, puis découper la pâte en rectangles qu'il faut étendre encore pour obtenir une pâte la plus fine possible.

Faire frire avec de l'huile (ou de la végétaline).  
Laisser dorer, égoutter et saupoudrer de sucre glace.

Bon Appétit !