

# Bugnes

## Ingrédients :

- 250g de farine avec levure
- 1 oeuf
- 30g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 bouchon de rhum
- 4cl de lait
- 1 pincée de sel
- 75g de beurre fondu
- 0,5l d'huile de friture

1. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel et les sucres.
2. Ajouter l'oeuf avec le beurre fondu, le rhum et le lait.
3. Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule puis laisser reposer 30min.
4. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5mm et détailler en bandes de 10cm sur 4cm puis inciser sur 5cm au centre.
5. Plonger les bugnes dans la friture, les retourner 1 fois et les égoutter sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre glace.

