

Merveilles de Raymonde

Découpoir Ovale 11,5 cm

Ingrédients

Pour la pâte à merveilles

- 100 g de lait entier
- 100 g de beurre doux
- 50 g de sucre en poudre
- 2 pincée(s) de sel
- 1 zeste de citron (bio)
- 500 g de farine de gruau T45
- 1 sachet(s) de levure chimique (15 g)
- 4 œufs moyens








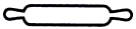
Pour le façonnage et cuisson

- de l'huile (pour étaler)
- de l'huile de friture (pépins de raisins ou tournesol)
- du sucre glace

Préparation

Pour la pâte à merveilles

Dans le lait, tiédir le lait et le beurre doux, 1 minute – 40°C – vitesse 2. Ajouter le sucre, les pincées de sel, le zeste de citron, la farine, la levure et les oeufs. Mélanger 40 secondes – vitesse 4. Pétrir 40 secondes - fonction Pétrissage. Sortir la pâte du bol (main huilée) et laisser reposer 1 h00 dans un cul de poule huilé.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, beurre	1 min	40°C	2	
	Sucre, sel, citron, farine, levure, oeufs	40 sec		4	
		40 sec			

Pour le façonnage et cuisson

Sur la Roulp'at, diviser la pâte en 4 au racloir. Étaler une des boules de pâte au rouleau à pâtisserie (rondelles de 4 mm). A l'aide du découpoir ovale 11,5 cm, détailler les merveilles. (maman réalisait des rectangles à l'aide d'une roulette mais impossible de remettre la main dessus). Faire ensuite une entaille au centre de chaque ovale. Faire de même avec les 3 pâtons restant. Cuire les ovales de pâte dans l'huile de friture de chaque côté (environ 2 minutes). Poser sur un torchon ou papier absorbant. Saupoudrer ensuite de sucre glace pendant qu'ils sont encore tièdes. Bonne dégustation...