

Bottereaux

CUISIMAGES

Réf :
5305

Type :
Gâteaux

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
5 min
par fournée

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 30 bottereaux

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- ½ cuillère à café de sel fin
- 1 noix de beurre
- un peu de lait
- huile de friture



Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre, la levure et faites une fontaine.

Cassez les œufs.

Ajoutez le beurre fondu.



Commencez à mélanger à l'aide d'un fouet, puis pétrissez à la main.

Lorsque le mélange devient trop épais, ajoutez un petit peu de lait. La pâte doit être ferme.



Formez une boule, la pâte doit se décoller des parois sinon, rajoutez un peu de farine.

Prenez une partie de la pâte, étalez la sur une planche farinée en lui donnant une épaisseur de 2 à 3 mm, puis découpez des carrés.



Incisez la pâte dans les deux sens, sans la couper.

Répétez l'opération pour le reste de pâte.



Plongez la pâte dans l'huile chaude, laissez gonfler et dorer, puis faites dorer l'autre face.

Déposez les bottereaux sur du papier absorbant, et saupoudrez les de sucre en poudre ou de sucre glace.



Conseils
Variante
Vins