

## | RECETTE DE BOTTEREAUX



+ 3 ans | Difficulté : ★ | 30 min de préparation et 2h de repos

### Vous avez besoin de :

- Pour 50 beignets environ :
- 500 gr de farine
- 3 œufs
- 100 gr de sucre en poudre
- à peine un verre de lait
- 80 gr de beurre
- 1 paquet de levure chimique

### Préparation de la pâte :

- Mettre la farine en fontaine, ajouter le lait en délayant progressivement, puis les 3 œufs entiers, le sucre, puis le beurre fondu et la levure, le tout bien mélangé.
- Faire une boule avec la pâte et la laisser reposer 2 heures à température ambiante.

### Réalisation des Bottereaux :

- Diviser la boule en 2 parties, afin de pouvoir étendre la pâte plus facilement. Saupoudrer la table de travail avec la farine, ainsi que sur la pâte pour qu'elle ne colle pas sur le rouleau. La rouler en tous sens pour arriver à une épaisseur de 5 cm environ et couper les futurs Bottereaux en carré ou losange.
- La cuisson se fait dans la friteuse, les retirer dès qu'ils commencent à dorer. Les déposer sur un plat et saupoudrer de sucre.