Bugnes au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 2 min	Durée : 12 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 10	Commentaires : 1	Astuces : 9

Ingrédients

300G de farine
70G de beurre
60G de sucre
50G de crème liquide
25G d'eau
2 sachets de levure chimique
2 sachets de sucre vanillé
2 oeufs
2 CàC de rhum
1 pincée de sel
Huile à friture
Sucre glace

Etapes

Les bugnes lyonnaises ou merveilles dans le sud ouest sont des petits beignets à déguster à mardi-gras et au carnaval. Découvrez comment les cuisiner rapidement:

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et cuire 2 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Mettre la farine, la levure, le sucre vanillé, le sucre, les oeufs, la crème liquide, le rhum, l'eau et le sel dans le bol du thermomix et mixer 2 minutes sur la fonction épi.

Â»

Mettre la pâte dans un bol et recouvrir d'un torchon.

Â»

Laisser la pâte reposer et lever au moins 3H.

Â»

Fariner votre plan de travail, poser la pâte dessus et appuyer fermement sur la pâte pour enlever le gaz.

Â»

Remettre la pâte à nouveau dans le bol, recouvrir d'un torchon et laisser la pâte doublée de volume.

Â»

Fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 3 cm et former les bugnes (pour ma part je fais un ovale).

Â»

Mettre chauffer l'huile pour friteuse, soit dans une casserole, soit dans une friteuse.

Â»

Mettre vos bugnes dans l'huile et n'oublier pas de les retourner (environ 1 minute de chaque côté).

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Saupoudrer avec du sucre glace lorsqu'elles sont froides.

Régalez-vous avec ces délicieuses bugnes, à déguster pendant le carême, ou mardi-gras, entre mi-février et mi-mars. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com