

Bugnes

Pour faire 30 bugnes environ il faut.

- 250 gr de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.
- 1/2 cuillère à café de sel fin.
- 1 œuf entier
- 1 bon morceau de beurre qu'on fait fondre
- 1/4 de verre d'eau tiède (avec du sucre)

Pétrir le tout puis y incorporer la moitié d'un paquet de levure, bien au (1 paquet).

Pétrir.
Puis aplatir la pâte mince, la couper par tranches et faire frire des deux côtés.

Sau poudrer de sucre -

Gâteau Germaine -

- 250 g. de farine
- 1 p. de levure -
- 3 œufs -
- 1 paquet de sucre vanillé -
- 1 verre 1/2 de sucre -
- 1 verre d'huile + 1 verre de vin blanc -

30 mn au four.

Papette -

- 50 g. de sucre
- 30 g. de farine
- 2 œufs -

Mélanger avec le lait bouillant, faire épaissir et mettre sur pâte à tarte -