

OREILLETTES

Pour 8 à 10 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 6 minutes



1 kg de farine – Sel – 250 gr de sucre – 20 gr de levure chimique – 250 gr de beurre en pommade – 8 œufs – Fleur d'oranger – Sucre glace



- Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir une pâte homogène. Y ajouter au fur et à mesure la farine et la levure.
- Incorporer les œufs.
- Parfumer à la fleur d'oranger.
- Etaler la pâte ainsi obtenue, découper des rectangles et les faire frire dans l'huile chaude.
- Saupoudrer de sucre glace.