



Bunyols

Pour environ 20 pièces

250 g de farine

10 g de levure de bière

2 œufs

125 g de beurre (ou de saindoux)

5 g de sel

15 g de sucre

2 cuillères à soupe d'anisette ou fleur d'oranger

3 cl d'eau tiède

Préparation :

Dans un bol, délayez la levure avec un peu d'eau tiède.

Tamisez la farine sur le plan de travail et mélangez avec le sel.

Faites une fontaine, et versez la levure, le sucre et les œufs.

Mélangez du bout des doigts, puis pétrissez l'ensemble.

Travaillez la pâte, jusqu'à obtention d'une boule élastique.

Coupez la boule en deux, puis incorporez le beurre, légèrement ramolli, à une moitié. Mélangez au reste de pâte, en retravaillant quelques minutes.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire, et laissez reposer 3 h, dans un endroit tempéré. La pâte doit tripler de volume.

Sur un plan de travail fariné, « dégonfler » la pâte, en la repliant plusieurs fois sur elle-même.

Façonnez des petites boules de pâte, de la grosseur d'une noix, et faites un trou au centre.

Plongez les anneaux dans un bain d'huile chaud.

Les bunyols sont prêts, lorsqu'ils sont gonflés et dorés de chaque côté.

Égouttez et réservez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez généreusement de sucre en poudre.

Bon Profit

