

# Bugnes Lyonnaises



Préparation : 30 minutes  
Repos : 2 heures  
Cuisson : 15 minutes

## Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 CS de Rhum
- 1 pincé de sel
- huile de friture

## Préparation :

Faites ramollir le beurre, battez les oeufs à la fourchette.

Dans un cul-de-poule, disposez la farine en fontaine, ajoutez le sel, le beurre, les oeufs battus, l'arome. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante. Formez une boule et laissez reposer au moins 2 heures au frais.

Abaissez la pâte sur une épaisseur de environ 5 mm. Détaillez en bandes de 10 cm sur 4 cm et faites une incision au centre de 5 cm. Passez un coin de la bande dans l'incision de sorte à faire un noeud ou laissez tel quel.

Faites chauffer l'huile.

Plongez les bugnes dans la friture (si l'huile est suffisamment chaude, elles doivent remonter rapidement), retournez-les 1 fois et égouttez-les, une fois cuites sur du papier absorbant.

Saupoudrez de sucre semoule ou de sucre glace et servez tièdes (mais sont aussi bonnes froides).

Source : <http://www.marmiton.org/>