

Recettes de bottereaux

- 500 gr de farine (variante 250 gr farine 150 fécule pomme de terre)
- 175 gr de sucre
- 3 œufs entiers (*6 pour 1 kg*)
- 1 pincée de sel
- ½ verre de lait
- 75 gr de beurre
- 1 sachet levure

Creuser une fontaine dans la farine et ajouter la levure et les œufs en omelette, le sel.
Faire fondre le beurre, ajouter à la préparation avec le sucre.

Bien travailler la pâte en incorporant le lait.
J'ajoute un peu d'eau de vie !

Mettre à reposer minimum 6h. Etaler et découper.
Et les faire cuire dans la friture.

Bonne dégustation
Jacqueline