

Les Bugnes à Michèle

2 oeufs

250 gr farine

1 pincée sel

1 pincée sucre

50gr fruit d'or

4 cuillères à soupe eau de fleur d'oranger

pétrir le tout (il ne faut pas que ça colle aux doigts), former des petites boules, les étirer et faire des losanges avec une roulette, faire frire dans de l'huile très chaude, les égoutter dans un plat sur du sopalin et les saupoudrez de sucre glace. Bon appétit