

Boules de Berlin

(D)

Ce sont de délicieux beignets, faits avec une pâte briochée. On les garnis de confiture aux choix ou on les mange tels quels.

Voici la Recette

1 livre de farine ordinaire

2 œufs

3 c à soupe bien pleines et bombées de sucre fin

1 Sachet de levure de boulangerie (JAMINÉ) traditionnelle

60 gr de beurre fondu et froid

et parfum : zeste râpé d'orange, ou de citron
+ 1 pt sucre vanillé.

On met ces ingrédients dans un grand saladier et on travaille la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts.

On laisse lever (au chaud) avec 1 torchon plié sur la pâte, pendant 2 heures.

Puis on façonne des petites boules que l'on met à cuire dans un bain d'huile (au moins 3 à 4 cm) chaud mais pas brûlant.

On pose sur un papier absorbant et les roule dans du sucre en poudre + S. Vanille.