lunii

Célèbre le carnaval avec Lunii !

Kit d'activités Carnaval - recette des bugnes au four

Pour accompagner cette activité, l'album ***Carnaval et confettis*** tombe à pic : nos héros Seba et Cori voyagent à travers l'Italie pour découvrir les traditions régionales de la fête du carnaval !

Seules les pages 2 et 3 sont à imprimer.

Carnaval et confettis

Ma recette de bugnes au four !

Les beignets de carnaval ont des appellations différentes selon les régions de France : on parle de **«bugnes»** dans le Lyonnais, de **«merveilles»** à Bordeaux, de **«bottereaux»** à Nantes et c'est pareil en Italie : plus communément Bugie ou Chiacchiere on les appelle Frappe, Maraviglias, Fiocchetti dans d'autres régions !

les ingrédients

- 250 g de farine T55
- 25 g de beurre doux
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'oeufs supplémentaires
- 40 g de sucre en poudre
- 20 ml de jus d'orange ou 20 g de zeste de citron
- 8 g de levure chimique pour gâteaux
- 1/2 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- Sucre glace pour la présentation

1

• **Mélangez** dans un bol la farine, la levure, le sucre, le jus d'orange ou le zeste de citron, l'œuf entier et les deux jaunes d'oeufs préalablement battus.

• **Ajoutez** le beurre mou, le sel et la vanille.

• **Pétrissez** jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

2

• **Formez une boule** et laissez la pâte reposer pendant 30 minutes à température ambiante, enveloppée dans du film plastique.

• Après 30 minutes, prenez une partie de la pâte, en laissant le reste dans le film plastique pour éviter qu'elle ne sèche, et étalez-la légèrement au rouleau à pâtisserie (pas besoin de farine).

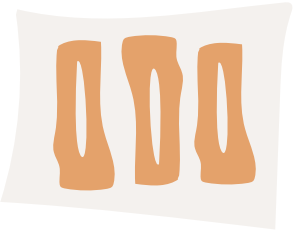
• **Roulez** jusqu'à obtention d'une pâte plutôt fine.

3

• À l'aide d'une roue à pâtisserie crantée, découpez des bandes d'environ 10cm sur 5cm et faites des entailles sur la surface (deux entailles diagonales ou une entaille verticale).

• Posez les formes obtenues sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

• Juste avant la cuisson, vaporisez-les avec de l'eau.



4

• **Faites cuire** vos bugnes dans un four préchauffé à 190° pendant environ 8 à 10 minutes, selon l'épaisseur de vos formes.

• Les bugnes doivent prendre une coloration brun doré.

• Sortez-les du four, laissez-les refroidir et saupoudrez-les de sucre glace.

Miam ! Bonne dégustation !