

Bugnes



Gouter

Bugnes au thermomix de Vorwerk

Recette thermomix par omothermix.com

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 2 minutes

Durée: 12 minutes

Difficulté: 2

Noté:3.43/5



Bugnes

Ingrédients

Pour 4 personne(s)

300G de farine
70G de beurre
60G de sucre
50G de crème liquide
25G d'eau
2 sachets de levure chimique
2 sachets de sucre vanillé
2 oeufs
2 CàC de rhum
1 pincée de sel
Huile à friture
Sucre glace

Préparation de la recette thermomix

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et cuire 2 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Mettre la farine, la levure, le sucre vanillé, le sucre, les oeufs, la crème liquide, le rhum, l'eau et le sel dans le bol du thermomix et mixer 2 minute sur la fonction épi.

Mettre la pâte dans un bol et recouvrir d'un torchon.

Laisser la pâte reposer et lever au moins 3H.

Fariner votre plan de travail, poser la pâte dessus et appuyer fermement sur la pâte pour enlever le gaz.

Remettre la pâte à nouveau dans le bol, recouvrir d'un torchon et laisser la pâte doublée de volume.

Fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 3 cm et former les bugnes (pour ma part je fais un ovale).

Mettre chauffer l'huile pour friteuse, soit dans une casserole, soit dans une friteuse.

Mettre vos bugnes dans l'huile et n'oublier pas de les retourner (environ 1 minute de chaque côté).

Saupoudrer avec du sucre glace lorsqu'elles sont froides.

Astuces:

- » Dévorer cette recette de bugnes dodues et moelleuses pour le Mardi-gras
- » Pour que la levée de la pâte soit plus rapide, vous pouvez l'accélérer en mettant votre bol près d'une source de chaleur
- » Ne pas trop les laisser dans l'huile, sinon elles risquent d'être très grasses
- » A déguster ainsi, ou avec du Nutella ou du sirop d'érable
- » Vous pouvez faire d'autres formes pour les bugnes et les rendre bien gourmandes
- » Vous pouvez cuire plusieurs bugnes en même temps, mais ne jamais les quitter des yeux. La cuisson est très rapide
- » Cette recette facile et rapide vous permet de faire de la pâte à bugnes inratable grâce au momix
- » Vous pouvez les cuire au four préchauffé à une température de 220°C sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pendant 5 minutes
- » Voir aussi notre recette de [chouquettes thermomix](#)