

Merveilles

Voici une petite recette pour faire facilement et rapidement des merveilles légères, sans levure, légèrement parfumées et goûteuses.

Ingrédients :

- 1 dl de crème liquide
- 1 pincée de sucre
- 1 gros oeuf battu
- 1 pincée de sel
- 25 g de beurre fondu froid
- 1/2 écorce de citron râpé
- 1 cuillère à café de kirsch (eau de vie de cerises)
- 150 à 200 g de farine tamisée

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine dans une terrine.

Ajouter rapidement la farine, mélanger, pétrir et taper la pâte.

Laisser reposer à couvert 1 h au minimum.

Abaisser la pâte aussi mince que possible (1mm environ) et découper des rectangles ou des ronds à l'aide d'une roulette à pâte.

Inciser les pièces avec la roulette (2 incisions).

Cuire dans un grand bain de friture chaude jusqu'à ce que les merveilles soient bien dorées.

Egoutter.

Saupoudrer de sucre glace.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 14 mars 2003

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/2871-merveilles.html>