



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Les merveilles de Dédée

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

1 kg de farine	2 paquets de levure
2 cuil. à soupe d'huile	2 verres de sucre
6 œufs, 1 pincée de sel	50 g de beurre
125 g de crème fraîche	Sucre glace

La Recette :

Pour le parfum : extrait de vanille, eau de fleur d'oranger, zeste de citron, rhum.

Mélanger tous les ingrédients de façon bien homogène sans oublier le parfum. Laisser reposer la pâte quelques heures. Puis former les merveilles à l'aspect souhaité et plonger dans la friture bouillante. Déguster saupoudré de sucre glace.

Les conseils de Dédée

Accompagné les beignets d'un café !

La Recette de

Dédée

Dessert du Haut agenais Périgord

