

Croustillons à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	150g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	40g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- LAIT	110 ml
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	25 ml
- BEURRE	20g fondu
- SUCRE IMPALPABLE	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la farine, les sucres et la levure.
- Ajoutez le beurre fondu, l'arôme et le lait. Mélangez à la spatule.
- Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.
- Faites chauffer la friteuse sur 180°C.
- Formez des boules de pâte à l'aide de 2 cuillères à café (vous devez obtenir environ 20-24 croustillons).
- Lorsque l'huile est chaude, plongez-y quelques boules de pâtes et laissez bien dorer.
- Egouttez sur du papier absorbant puis dans une autre assiette, saupoudrez généreusement de sucre impalpable.
- Goutez sans attendre.