



Merveilles



Préparation
5 min



Cuisson
20 min

INGREDIENTS

- 230 gr de chapelure de pain
- 2 oeufs
- 60 gr de beurre mou
- 1 c. à soupe de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de rhum
- 1c. à soupe de fleur d'oranger
- Sucre à saupoudrer

USTENSILES

- 1 poêle ou friteuse
- 1 cuillère en bois
- 1 rouleau à pâtisserie

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure
- 02 Versez tous les ingrédients dans un même saladier, pétrissez la pâte afin d'obtenir une boule bien homogène.
- 03 Laissez reposer la pâte durant 2h au réfrigérateur.
- 04 Etalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis découpez des losanges.
- 05 Utilisez une poêle ou une friteuse, plongez dans l'huile les merveilles jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées (dorées).
- 06 Placez ensuite les merveilles sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre.

Astuce anti-gaspi du mois

Réutilisez votre marc de café en gommage, engrais ou désodorisant.



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr