

Recette de la semaine : Verwuerelter

Ingrédients :

- 500g de farine
- 3 œufs
- 125ml de crème liquide
- 125g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- sucre en poudre
- huile de friture



Matériel :

- grande bol
- grande marmite
- louche
- gobelet à mesurer
- balance de cuisine
- mélangeur



1

Ajoutez 500g de farine dans un bol



2

Ajoutez 1 sachet de sucre vanillé



3

Ajoutez un sachet de levure chimique



4

Ajoutez 3 oeufs



5

Ajoutez 125ml de crème liquide



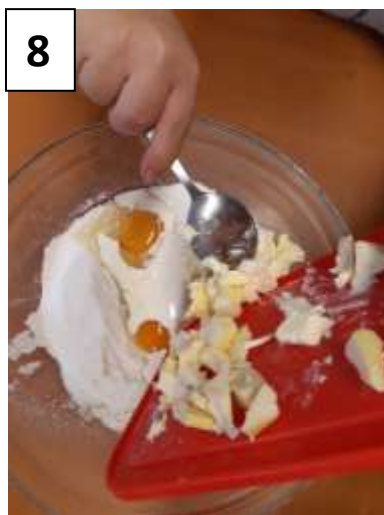
6

Ajoutez une pincée de sel



7

Coupez le beurre en petits morceaux



8

Ajoutez le beurre



9

Mixez



10

Pétrissez la pâte avec vos mains. Ajoutez de la farine si elle est trop collante.



11

Saupoudrez le plan de travail de farine



12

Formez des petits rouleaux



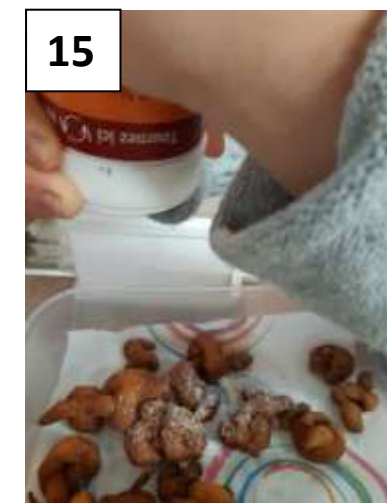
13

Formez des noeuds



14

Faites chauffer la graisse. Ajoutez les noeuds à la graisse jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



15

Saupoudrez les *Verwuerelter* avec du sucre en poudre