

Oreillettes

Ingrédients :

- 2oeufs
- 1 verre de lait
- 275g minimum de farine
- 80g de beurre
- 50g de sucre
- zestes de citron et d'orange
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- vanille
- Sucre glace

*Mélanger les œufs et le sucre, puis le lait et le beurre en petit morceaux.
Ajouter le zeste, la farine, la levure, le sucre vanillé et la vanille.*

Laisser reposer au frigo au moins une demi-heure.

Découper et mettre en forme.

Faire frire et égoutter sur du papier absorbant avant de saupoudrer de sucre glace.

Accord met et vin :

Un Rivesaltes rouge ou un Muscat de Beaumes-de-Venise.