

# Bunyettes Catalanes



## **Ingrédients :**

1 kg de farine  
les zestes de 2 ou 3 citrons  
6 gros œufs  
10 gr de sel  
30 gr de levain de boulanger  
100 ml d'eau de fleur d'oranger  
150 gr de beurre  
500 gr de sucre en poudre  
de l'huile

## **Préparation :**

- Mélanger le beurre fondu tiède avec le levain.
- Battre les œufs avec l'eau de fleur d'oranger et les zestes de citron finement râpés.
- Verser la farine dans un saladier, ajouter le sel ainsi que les précédents mélanges.
- Travailler l'ensemble jusqu'à la formation d'une boule de pâte.
- La sortir du saladier pour la pétrir sur le plan de travail préalablement saupoudré de farine.
- Après environ 40 mn de pétrissage, laisser reposer la pâte à l'abri pendant 2 à 3 heures.
- Pour réaliser des bunyettes bien rondes, aplatir la boule de pâte au rouleau (environ 1 cm) et en découper des morceaux en appuyant dessus avec le bord d'un verre.
- Étirer les ronds ainsi prélevés en disques les plus fins possible.
- Dans une poêle large et profonde remplie au tiers d'huile bouillante, déposer chaque bunyette pour la faire dorer d'un côté puis de l'autre.
- Les retirer dès qu'elles sont dorées et les sucrer immédiatement.