

Verwurrelter Nœuds de carnaval



Ingrédients

250 g de farine

150g de sucre

4 œufs

80 g de beurre

1 cuil. à soupe d'huile

2 cuil. à soupe de crème fraîche

1 pincée de sel

2 pincées de levure chimique

Tamiser la farine avec la levure chimique dans une grande terrine. Faire une fontaine. Verser au centre tous les ingrédients et travailler une pâte. Abaisser la pâte sur une table farinée. La découper en lamelles et en former des nœuds.

Faire frire ces nœuds dans l'huile bien chaude.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.