

## Les Merveilles

Pour une soixantaine :

- 3 œufs
- 1 ½ verre de lait
- 750grs de farine
- 1 paquet ½ de levure
- 75grs de beurre
- 75grs de sucre
- 1 zeste de citron

Dans une terrine, casser les œufs, verser le sucre et travailler soigneusement. Ajouter le lait, le beurre fondu, le zeste de citron puis la farine et la levure (mélangées).

Pétrir avec les doigts, la pâte doit être épaisse et pas collante.

La laisser reposer au frais.

Sur une table farinée, travailler la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle soit bien fine.

Le plaisir pour les jeunes et les moins jeunes, découper des morceaux en forme de lune, tresse, étoile, losange, au gré des artistes...

Faire cuire dans l'huile chaude. Sucre et déguster.