

# Tourtisseaux de Mamie Marcelle

Préparation: 20 minutes - Cuisson: env. 2 minutes chaque

## Ingrédients:

- 500 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 17 pierres de sucre
- 1 verre de lait Juste & Vendéen
- 1 sachet de levure en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sel
- un petit verre d'eau-de-vie (ou de fleur d'oranger) selon les goûts

## Étapes:

- 1) Mélangez les ingrédients dans l'ordre de la liste.  
Laissez reposer la pâte et mélangez de nouveau.
- 2) Faites chauffer l'huile dans une friteuse.
- 3) Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et découpez les tourtisseaux en leur donnant des formes, au couteau ou bien avec des emporte-pièces.
- 4) Plongez les tourtisseaux dans l'huile bouillante en veillant à ne pas en mettre trop à la fois (pour ne pas refroidir trop soudainement l'huile).