AMUSE BOUCHE (MERVEILLES) 2

Temps de préparation: 30min

Temps de cuisson: 10-15 min

Ingrédients:

- L’huile végétale, pour la friture
- 2 tasses de farine (500g)
- ½ tasse de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 tasse de beurre (margarine)
- 2 cuillères à soupe de lait, facultatif
- 2 cuillères à soupe de noix muscade moulue

Étape 1 : Mélangez la farine et le sucre dans un grand bol et y ajoutez la noix de muscade moulue dans la farine.

Étape 2 : Frottez le beurre sur le mélange de farine jusqu’à ce qu’il se mélange bien et devient homogène.

Étape 3 : Faites un creux dans la farine et cassez y les œufs, ajoutez le lait et mélanger bien avec vos mains, jusqu’à ce vous obtenez une pâte pas trop collante.

Si votre pâte colle trop à vos mains, ajoutez-y un peu plus de farine.

Étape 4: Roulez la pâte sur une planche à découper, puis utilisez un couteau pour couper la pâte et la former en des petits carrés.

Vous pouvez façonner les croquettes comme vous souhaitez (carrés, rectangles, cercles, etc.)

Étape 5: faire chauffer l’huile végétale jusqu’à ce qu’elle soit très chaude et faire frire les petites croquettes tout en

remuant de temps en temps pour éviter qu’elles se collent.

NB: mettre les croquettes sur du papier absorbant.