



Ingrédients :

1Kg de farine, 4 œufs, 1 sachet de levure, 1 verre d'huile

1 verre de sucre, un verre de lait, de la fleur d'oranger

Travaillez bien le sucre, sucre vanille et œufs.

Ajoutez la farine et la levure.

Mélangez le lait et l'huile et incorporez-les dans le mélange précédent.

Travaillez bien la pâte et laissez reposer 45 min.

Préparez le sirop en mélangeant les ingrédients.

Préchauffez l'huile de friture sur feu moyen.

Formez des anneaux avec la pâte et plongez-les dans l'huile.

Il faut que la couleur soit un peu dorée.

Retirez-les de l'huile et plongez-les dans le sirop déjà préparé et refroidi.

Recouvrir d'amande, de pistache concassées ou de graines de sésame.

Bonne dégustation !