



Verwurrelt Gedanken (*Pâtisserie de Carnaval typiquement Luxembourgeoise*)

Ingrédients

750 gr de farine
2 œufs
100 gr de beurre
½ cuillère à café de bicarbonate
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de sucre
½ tasse de lait
Le zeste d' 1 citron vert



Préparation

1. Préparer la pâte, placer la sur une planche à pâtisserie et laisser reposer une heure.
2. Ensuite, rouler et couper en fines lamelles, env. 10 à 12 cm de long, Mettez les lamelles ensemble en forme de nœud ou tresses et mettez-les sur une planche légèrement farinée. Couvrez d'un linge et laissez reposer encore pendant environ 10 - 15 minutes
3. Faire frire dans de l'huile de friture jusqu'à ils sont dorées. Egouttez-les et ensuite saupoudrez de sucre glace.
4. On peut utiliser de la levure au lieu du bicarbonate mais dans ce cas, votre pâtisserie ne sera pas si croquante.