



## CROTTES D'ANE

### Ingrédients

1 kg de farine  
8 c. à s. de sucre  
2 pincées de sel  
2 pains de levure  
3 pq de sucre vanillé  
30 cl d'eau tiède  
3/4 l de lait  
4 œufs

Mettre la farine, le sucre et le sel  
le sucre vanillé et bien mélanger avec les œufs entiers  
Délayer la levure dans l'eau tiède et mettre le lait  
Mélanger la pâte et le levain puis laisser lever 2 heures  
Ensuite, couper la en 4 parts égales  
Etaler la sur la table, découper des rectangles  
Cuire dans la graisse pas trop chaude.

Saupoudrer de sucre glace!

