

## **Cuisses de dames**

- 250 grammes de farine
- 2 œufs entiers
- 3 cuillers à soupe de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 60 grammes de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuiller à soupe de génépi
- Sucre glace

Mettre la farine et la levure dans une terrine, formez une fontaine dans laquelle vous mettez les œufs, le sucre, le beurre fondu, la pincée de sel et le génépi.

Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ferme. Laissez la reposer à chaleur ambiante.

Découpez la boule de pâte en 4 parts et formez des bâtonnets de la grosseur et de la longueur du petit doigt. Jetez les dans la friture chaude. Elles dorent et se retournent environ deux minutes. Egouttez sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace et servir chaud.