



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Ganses



1h40 **20 min** **20 min** **1h** **403**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les ganses

500 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
5 g **Levure chimique**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
0.5 c. à café **Sel**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Confection des ganses

- 1 Verser dans un saladier la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Mélanger au fouet et faire un puits.
- 2 Couper le beurre en petits dés avec un couteau d'office. Déposer le beurre, les oeufs et l'eau de fleur d'oranger dans le puits.
- 3 Mélanger les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- 4 Disposer la boule de pâte dans un saladier propre et recouvrir d'un torchon. Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Étape 2

Façonnage des ganses

- 1 Fariner le plan de travail. Diviser la boule de pâte en deux, abaisser finement les deux pâtons de pâte au rouleau à pâtisserie.
- 2 Couper des bandes de 4 cm de largeur. Recouper chaque bande en losanges longs de 12 cm.
- 3 Fendre chaque losange au milieu, puis passer dans le trou une des pointes du losange.

Étape 3

Cuisson des ganses

- 1** Faire chauffer l'huile de friture en veillant à ce qu'elle ne fume pas.
- 2** Déposer plusieurs ganses dans l'huile de friture chaude, faire frire pendant quelques secondes de chaque côté.
- 3** Retirer les ganses avant qu'elles ne brunissent à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1** A l'aide d'une passette, saupoudrer de sucre glace et déguster chaud.