

Cuisses de dames.

Ingrédients : 500g farine + 200g pour pétrir (pas moins, il n'y a jamais assez de gâteaux !)

2 paquets de levure chimique

400g sucre fin + sucre vanillé pour saupoudrer les gâteaux cuits

1 verre et demi d'huile

4 jaunes d'oeufs + 4 blancs en neige

1l huile pour la cuisson

Zestes de 2 oranges et de 2 citrons

Dans un grand saladier, mettre la farine en fontaine, avec la levure et le sucre en poudre.

Mélanger lentement l'huile, les 4 jaunes et les zestes (de l'eau de fleur d'oranger, aussi, si vous aimez).

Battre les blancs en neige, les ajouter au tout.

Malaxer la pâte avec une spatule d'abord, puis en faire une boule et la pétrir en ajoutant, petit à petit la farine restante, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains.

Laisser reposer 30 mn.

Couper des tranches de pâte, façonner de longs rouleaux que l'on coupe sur 5 cm. Jeter dans une friture bouillante, puis égoutter et saupoudrer de sucre vanillé.

Consommer ...ou conserver dans une boîte hermétique.