

# FOUTIMASSONS - ou BOTTEREAUX

## RECETTE D'ANNETTE

500 GR FARINE  
4 OEUFS  
125 GR SUCRE  
75 GR BEURRE  
2 SACHETS de SUCRE VANILLÉ  
1 SACHET LEVURE CHIMIQUE

- Battre les œufs avec le sucre et faire blanchir
- Ajouter le beurre puis la farine - bien mélanger
- Puis ajouter la levure et le sucre vanillé
- Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Former une boule et laisser reposer 2 à 5 heures.
- Étaler la pâte assez fine au rouleau.
- Découper et faire cuire dans un bain d'huile