**Merveilles ou Fontimassous à l'orange**

**Ingrédients**

1 kg de farine

8 œufs

6 c à soupe d’huile d’olive

2 zestes d'orange

1 sachet de levure chimique

2 c à soupe de fleur d'oranger

40 ml de lait

1 pincée de sel

**Préparation**

**Verser** dans le bol la farine, la levure et mélanger. Faire un puits et ajouter les œufs, le sel avec tous les autres ingrédients et mélanger. La pâte doit être élastique, si besoin rajouter un peu de farine ou un peu de lait.

**Laisser** reposer la pâte 1 heure.

**Diviser la pâte en plusieurs boules, et les abaisser au rouleau une par une en bandes** sur 3 mm d’épaisseur. Couper selon la taille que vous désirez (environ 5 à 7 cm).

**Chauffer** le bain de friture. Quand il est chaud, y plonger les bugnes par cinq ou six, les retourner quand elles sont dorées pour cuire l'autre face. Les égoutter sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace ou fin. Merveilles ou Fontimassous à l'orange

Source : Cuisine gourmande de Carmencita