



# Gâteaux polonais : Crusciki

Pour 30 personnes



## Les ingrédients :

- 1 kg de farine
- 12 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cuillères à soupe de lait
- 1 pincée de sel
- 100 g de margarine
- sucre en poudre
- huile pour friture



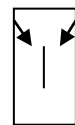
## Les ustensiles

- une spatule
- une cuillère à soupe
- 1 saladier
- une balance



## Le déroulement

1. Dans une casserole, faire fondre la margarine avec le lait.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et sucre vanillé.
3. Y ajouter les œufs, puis le mélange « margarine lait ».
4. Bien pétrir afin d'obtenir une pâte bien ferme que l'on roulera au rouleau.
5. Etaler la pâte (1/2 cm d'épaisseur) sur la table enfarinée.
6. Découper la pâte en rectangles d'environ 3 cm sur 5.
7. Fendre les petits rectangles au centre et y glisser le coté afin de faire un nœud papillon.
8. Mettre les petits nœuds dans la friture. Les faire dorer.
9. Les égoutter et les saupoudrer de sucre.



Bon appétit !