Les Rissoles de l’Arlette

Ingrédients

650 g de farine

1 paquet et demi de levure alsacienne

125 g de beurre

75 g de crème fraiche

100 g de sucre

2 cuillères à soupe de fleur d’oranger

2 cuillères à soupe d’eau de vie

3 œufs

1 pincée de sel

Mélanger :

La farine, la levure, les œufs, le beurre fondu à blanc, la crème, le sucre, le sel, la fleur d’oranger, l’eau de vie

Bien pétrir

Laisser reposer 2 à 3 heures

Faire cuire à la grande friture