Les Bottereaux de Gérard

1 kg de farine, 350 g de sucre, 150 g de beurre, 6 œufs, 1 pincée de sel, 10 cl de rhum (ou plus…), 1 sachet de levure.

Fondre le beurre, le sucre, le rhum.

Verser la farine dans un récipient avec le sel et la levure.

Faire un puits, casser les œufs et mélanger.

Ajouter le mélange de beurre.

Bien pétrir pour avoir une pâte ferme.

Rouler et couper à son envie avant de faire frire.

Bon appétit !