**Boules de Berlin**

**Pour 25 pièces environ**…

Dans une terrine, verser faire 500g. de farine. Y ajouter 20g. de levure de boulanger délayée dans ½ verre de lait tiède. Mélanger avec un tout petit peu de farine et laisser lever pendant environ 10 minutes.

Dans une casserole, faire tiédir :

1 ½ verre de lait + 1 grosse c. de corps gras (env. 50 g.) + 1 c. à c. de sel + 3 c. à s. de sucre + 2 œufs battus.

Bien battre les 2 parties ensemble (si besoin ajouter un peu de farine) jusqu’à ce que la pâte se décolle des parois de la terrine.

Laisser lever la pâte jusqu’à ce qu’elle ait doublé de volume.

Etendre la pâte sur la table farinée et l’abaisser à 1/2 cm. d’épaisseur.

Y découper des rondelles (à l’aide d’un verre retourné), laisser lever la pâte encore une fois, puis mettre une petite c. de confiture sur la moitié des rondelles, et les recouvrir avec l’autre moitié des rondelles de pâte. Bien souder les bords.

Cuire à la friture bien chaude.

Egoutter sur un papier absorbant puis rouler les boules de Berlin dans un bol empli de sucre.

**Enfin, déguster entre amis !!!**