Les merveilles de Mayou

Ingrédients :
500 g de farine ; 140 g de beurre ; 3 œufs ; 90 g de sucre ; 1 sachet de sucre vanillé ; 1/2 verre d'eau (environ 20 cl) ; 1/2 verre de Ricard ; huile pour la friture.

Recette
Séparer les jaunes des blancs des œufs ; réserver les blancs.
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé, le beurre ramolli travaillé avec les doigts, l'eau, le Ricard.
Incorporer à l'ensemble le quart de la farine et bien mélanger.
Battre les blancs d'œufs bien ferme et les incorporer doucement à l'ensemble.
Incorporer petit à petit le reste de farine par petites quantités jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.
Laisser reposer une bonne heure.
Ensuite, étaler bien finement la pâte et la détailler en morceaux.
Faire chauffer l'huile.
Juste avant de les faire frire, étaler à nouveau chaque morceau bien finement.
Faire un essai avec un morceau pour tester la température de l'huile de friture.
Après la cuisson, déposer les merveilles sur un papier absorbant, puis saupoudrer de sucre sur le plat de service.