

## Cuisses-dames

*pour 80 cuisses-dames environ*

80 g de beurre/margarine

250 g de sucre

4 œufs

Zeste d'un citron

500 g de farine fleur

2 c. à c. de poudre à lever

Sel

*Pour la friture:*

Graisse à frire ou huile d'arachide

Battre en mousse beurre, sucre, œufs et zeste de citron.

Mélanger la farine avec la poudre à lever et le sel, ajouter à la masse. Travailler le tout en une pâte et mettre au frais pendant une demi-heure.

Rouler la pâte en rouleaux d'environ 1 cm et demi d'épaisseur et les couper en morceaux de 5 cm.

Chauffer l'huile à 160°, dorer les cuisses-dames pendant 4-6 mi-

nutes, les sortir de la friture et les laisser égoutter sur une grille ou du papier de ménage.