



## Oreillettes à la farine de châtaignes

---

### Ingredients

*pour 500 grammes de  
pâte :*

*220 grammes de farine  
de blé*

*120 grammes de farine  
de châtaignes*

*2 œufs*

*50 grammes de beurre  
fondu*

*1 cuillère à café rase de  
sel*

*3 cuillères à soupe d'eau*

*1 cuillère à soupe d'huile*

### Préparation

*Mélanger le tout puis pétrir  
pendant 3 mn.*

*Abaïsser la pâte très fine-  
ment et couper des rectangles  
de 10cm sur 4cm environ.*

*Cuire dans une huile à 180°.*

*Saupoudrer de sucre*