

## **Bottereaux du Canada** (Jocelyne)

### **Ingrédients :**

- 1kg500 de farine
- 250g de beurre
- 9 oeufs
- 400g de sucre
- 60g de levure de boulanger
- 10cl de rhum
- 10cl de fleur d'oranger



**Verser la farine dans un grand récipient. Faire un puits. Y ajouter : œufs, beurre fondu, sucre, rhum, fleur d'oranger, et levure ( la levure est délayée dans 15cl d'eau tiède).**

**Travailler la pâte pour former une belle boule compacte, lisse...Ajouter un peu de farine, si elle reste trop collante.**

**Laisser reposer la pâte au moins 3h dans un endroit sec et chaud. ( je la mets sur la chaudière de 9h à 14h).**

**Si la pâte est encore collante au moment de la rouler, la retravailler par petits boules de 250g avec un peu de farine...Puis étaler...**