

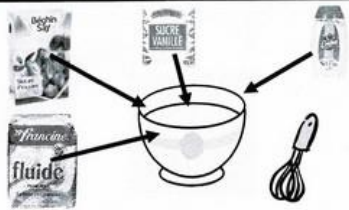
Les crêpes



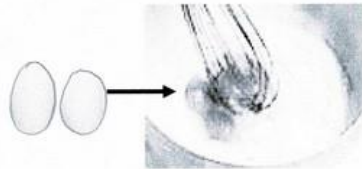
les ingrédients



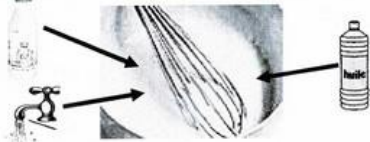
le matériel



1. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé et le sucre.



2. Ajoute les 2 œufs et mélange avec le fouet.



3. Ajoute le lait, l'eau et l'huile en mélangeant avec le fouet.



4. Verse une louche de pâte dans la crêpière et retourne la crêpe pour cuire l'autre côté.

La recette des beignets de carnaval

Les ingrédients



La réalisation

1



1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

2



2. Faire un petit puits, ajouter le beurre fondu et y casser les 3 œufs.

3



3. Ajouter la levure diluée dans le lait tiède et mélanger la pâte avec un fouet.

4



4. Recouvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 1H dans un endroit chaud.

5



5. Étaler la pâte, la découper en losanges avec une petite incision au centre puis laisser reposer 30 min.

6



6. Plonger les beignets dans l'huile chaude pour les faire cuire. Mettre les beignets sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.