



Krofne

Ingrédients

- 1 verre de lait
- 1 verre d'eau
- 1 doigt d'huile
- 1 cube de levure artisanale
- 1 sachet de levure chimique
- 450 g de farine
- 3 œufs



Mélanger le lait avec le verre d'eau et faire chauffer.

Puis ajouter la farine et 1 doigt d'huile. Mélanger le tout et incorporer petit-à-petit le lait et un demi sachet de levure chimique. Ajouter les 3 œufs et autant de lait jusqu'à l'obtention d'une pâte qui a la consistance d'une pâte à pain. Couvrir et laisser reposer pendant 30/40 minutes.

Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 1 cm et découper à l'aide d'un verre.

Faire chauffer 3 tasses d'huile dans une casserole y déposer les beignets. Sortir les beignets lorsqu'ils ont obtenus une belle couleur dorée. Poser les sur du papier absorbant.

Après refroidissement les saupoudrer de sucre glace.

Recettes de gâteaux préparés par Slavica Stankovic lors d'un échange entre résidentes de la commune de Tuntange et résidentes du Foyer pour demandeurs d'asile de Marienthal – janvier 2010