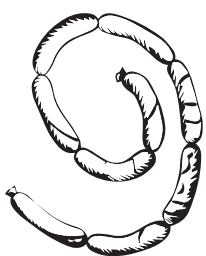




CORN GODESS



22



* Gousse

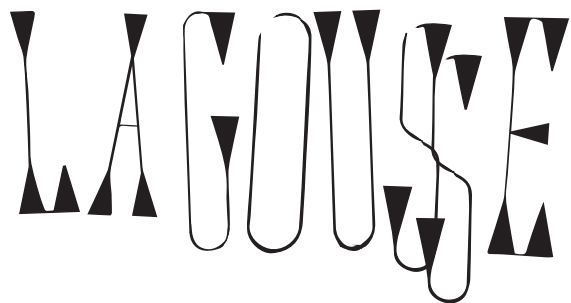
Définition : Lesbienne

Citations

Elle va être ravie la vieille. Elle qui voulait voir des femmes à poil !

Elle est gousse ?

source : 1965. Le Tigre aime la chair fraîche



*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



INGRÉDIENTES

Recette pour 4 corn goddess:

- 70 gr de farine de blé
- 60 gr de farine de maïs
(ou alors de la féculé de maïs
ou de la polenta broyée

pour que ça fasse de la farine de maïs)

- 120 ml d'eau
- 1 oeuf - 2 cac de sucre
- 2 cac de levure chimique
- un peu de lait
- du sel
- du poivre
- de l'huile de friture

*(la besta c'est celle d'arachide,
quasi sans odeur et sans goût,*

*elle peut se réutiliser 5 fois environ
en fonction de ce que vous faites frire)*

- des saucisses

*(vos prefs de type Brühwurst :
de Francfort, végé, knack d'Alsace...)*

CORN GODDESS





Dans un grand verre
haut (une pinte
quoi) mettre tous les
ingrédients secs
(farines, sucre, levure,
sel, poivre) et mélan-
ger bien. Incorporer
tout le mouillé (eau
œuf, lait) un par un
en remuant bien.

Vous obtiendrez une
pâte un peu liquide
qui ressemblerait à
une préparation de
pâte à pancake.

22



CORN GODESS

LA GODESS

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Embrocher une saucisse de tout son long sur un pic à brochette et répéter l'opération tant qu'il reste des saucisses à préparer.



22



CORN GODESS





Tremper une brochette dans la pâte et plonger directement le tout dans l'huile. Faites la tourner sur elle-même si vous n'avez utilisé qu'un petit fond d'huile et pas un grand bain.

Réservez une fois que la pâte roussi. Faire la même chose pour toutes les brochettes.

CORN GODESS



22



LA GOURME

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Attention c'est pas fini. Recommencer l'opération en replongeant les brochettes dans la pâte une seconde fois pour que les corn goddess soient plus grosses.

MANGER DIRETOS !

Recommandation :

à déguster avec une moutarde douce et sucrée et du ketchup.

CORN GODDESS

22



LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.