

WAGOUSSA

Une Délectable Quotidienne de Dykitchen

FRIT'ELLES



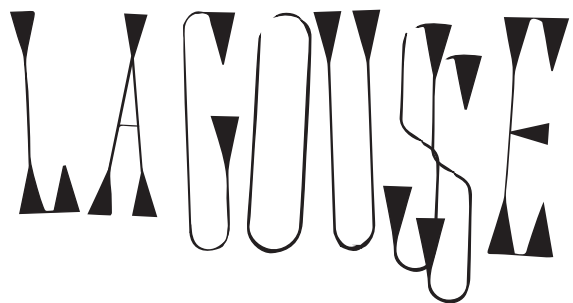
DU PÉPÉ DE



24

CÉCILE AMIGAS

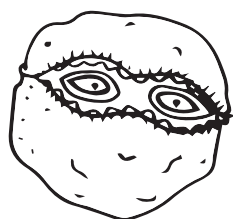




Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Ingrédients



- 200 gr de farine

- 1 œuf

- un sachet

de levure chimique

- 50 gr de sucre

- 100 gr de raisins

imbibés d'eau

- 2 sachets de sucre vanillé

- 1 bouchon de rhum

- 20 cl de lait

- du sucre glace

- de l'huile de friture

24

FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE
CÉCILE AMIGAS



LA MOUSSE

qlna Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen

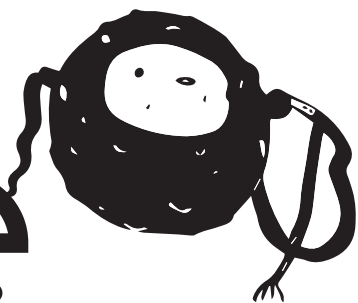


Mettre la

farine, la

levure et

le sucre



ensemble.

24

FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE
CÉCILE AMIGAS

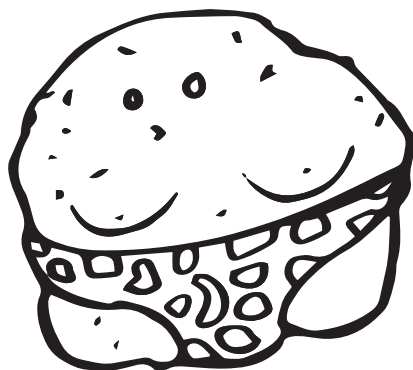


WAGNUSSE

qna Deleziola Quotidienne
de DyKitchen



Rajouter
l'œuf.



Mélanger et
mettre le lait
petit à petit.

Puis le bou- 24

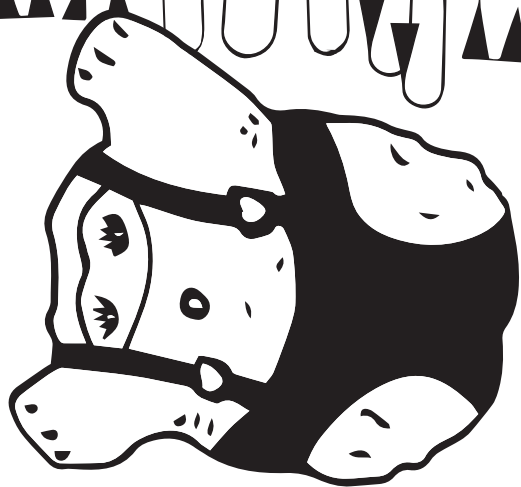
chon de rhum

FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE
CÉCILE AMIGAS

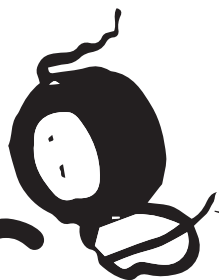


WANDUKE

qlna Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen



Rajouter
les raisins.



Laisser
poser 1h.

24

FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE
CÉCILE AMIGAS

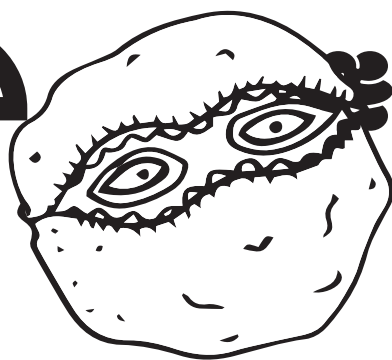
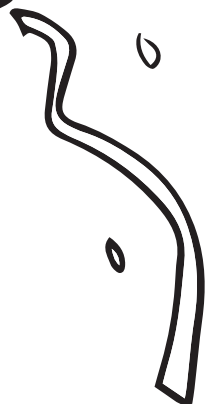


WAGNUSSE

qlna Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen



← Frire &
saupoud-
rer de
sucre
glace



FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE
CÉCILE AMIGAS

24

LA GOUSSIER

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



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