

WANDY

Una Deliziosa Quotidiana de Dykitchen

FRIT'ELLES



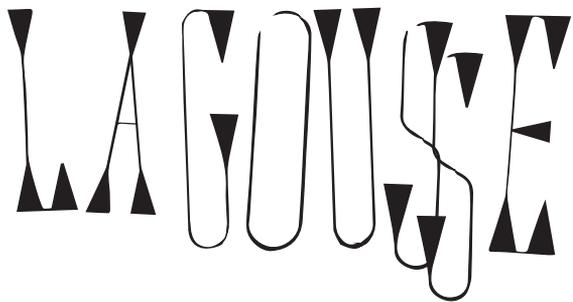
DU PÉPÉ DE



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

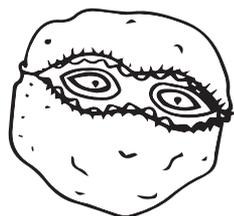
- 2 sachets de sucre vanillé

- 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

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen



Mettre la

farine, la

levure et

le sucre

ensemble.

24

FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE  
CÉCILE AMIGAS



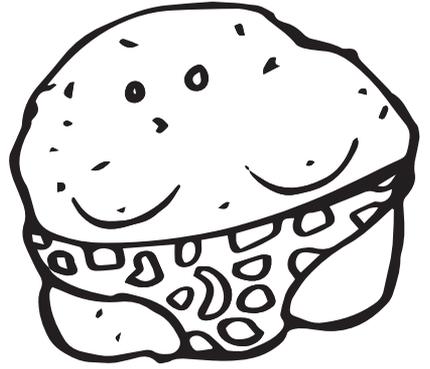
WAGNONS

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*



Rajouter

l'œuf.



Mélanger et

mettre le lait

petit à petit.

Puis le bou-

24

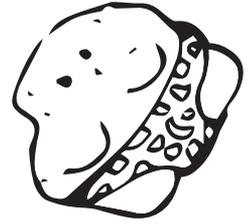
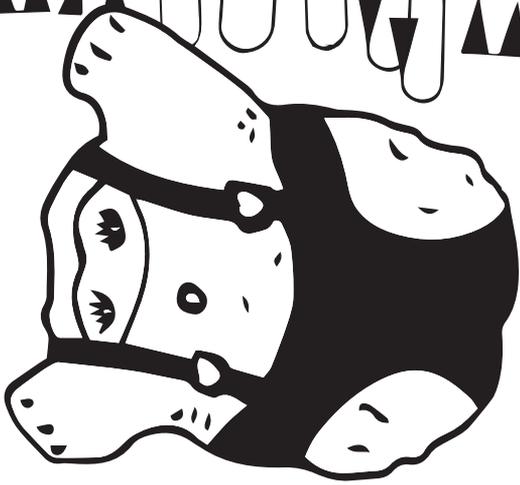
chon de rhum



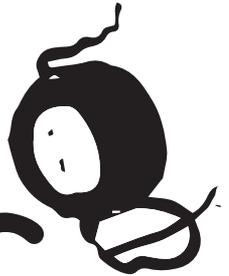
FRIIT'ELLES DU PÉPÉ DE  
CÉCILE AMIGAS

WANDY

Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



Rajouter



les raisins.

Laisser  
poser 1h.

24

FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE  
CÉCILE AMIGAS

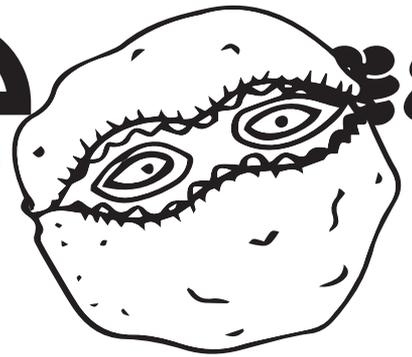
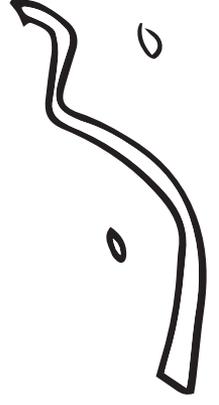
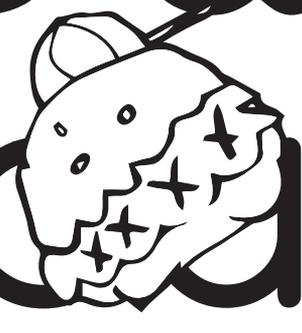


WANGINE

Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



← Frire &  
saupou-  
drer de  
sucre  
glace



24



FRIT'ELLES DU PÉPÉ DE  
CÉCILE AMIGAS

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher



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