

МАСТАНИЦА

Recette des oladi



pour une vingtaine d'oladi :

0, 4 litre de Kefir (кефира) ou lait fermenté (ou ribot)

1 oeuf

200 gr de farine de blé

4 gr de levure chimique

3 cuil à soupe de sucre en poudre

1/4 cuil à café de sel

de l'huile pour la cuisson

Dans un saladier mélangez le lait fermenté et l'oeuf, ajoutez le sucre en poudre et le sel. Dans un autre saladier mélangez la levure chimique, la farine, versez la progressivement dans le premier saladier et remuez pour obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer 30 minutes.

Faites chauffer une poêle versez 2/3 cuillères à soupe d'huile. Quand l'huile est bien chaude, déposez une cuillère à soupe de pâte dans la poêle, faites cuire 3/4 minutes de chaque côté. Selon la taille de votre poêle vous pouvez mettre 3 à 4 crêpes à cuire en même temps.

Servez à votre convenance avec du sucre, du miel, des fruits rouges (surgelés ou de saison), de la confiture, du sucre glace...