

Pour une vingtaine de petits Pontchiki

Ingrédients

2 petites cuillères de levure de boulanger sèche (en sachet) ou fraîche

350 gr de farine

3 c. à soupe d'huile

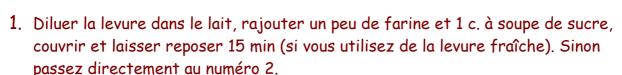
2 c. à soupe de sucre

1 petite cuillère de sel

200 ml de lait

de l'huile pour la friture

Préparation



- 2. Ensuite rajouter le reste des ingrédients et faire la pâte et laisser au chaud pour 40 min.
- 3. Former les petites boules, les laisser couvertes avec du film plastique et un chiffon pendant 10 min.
- 4. Faire cuire dans l'huile, les mettre sur le papier essuie-tout pour enlever l'excédent d'huile.
- 5. Mettre dans un plat et saupoudrer de sucre glace.
 On peut faire des boules plus grandes mais il faut faire un trou au milieu pour que la pâte soit bien cuite (les pontchikis seront en forme d'anneaux).

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Mes notes personnelles: