

Harcha façon crêpe

Ingrédients

300 ml de semoule fine
100 ml d'huile
1 cs de sucre
un peu de sel
1/2 cc de levure chimique
200 ml de lait

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité

Perso j'ai fait comme Asmaa j'ai tout mis dans mon TM vitesse 6 pendant 1m30

Pas de temps de repos cuire directement la pâte par petites louches dans une poêle anti adhésive ou comme moi sur la crêpière électrique

Faire cuire une face et saupoudrer de semoule fine avant de retourner

Se déguste chaud avec de beure et du miel

Et pour encore plus de plaisir accompagner d'un thé à la menthe



<http://atablecheznatt.canalblog.com>