

Pâte à bignets

Recette espagnole

200g de farine

2 œufs

1/4 de litre de lait

Parfum (suggestion : anis)

Dans un récipient, mettre la farine le lait, les jaunes et une pincée de sel. Travailler et former une pâte que et laisser reposer 2 heures.

Après, monter les blancs en neige et les ajouter.