

Mini harchas au lait

Ingrédients

300 gr de semoule extra fine
1 sachet de levure chimique
1 cc de sel
100 gr de beurre fondu
125 ml de lait

Dans un saladier mélanger les ingrédients secs

Ajouter le beurre

Mettre le lait et bien mélanger le tout

Laisser reposer quelques minutes le temps que la semoule boive le lait

Etaler la pâte et découper à l'aide d'un emporte pièce

Cuire dans une poêle à feu moyen quelques minutes chaque face sans ajout de matière grasse

Servir nature, avec du miel et pourquoi pas de la confiture

