

## **Beghri tout semoule**

### Ingrédients

1.200 L d'eau

800 ml de semoule extra fine

1 cc de sel

2 cs du sucre

1 sachet de levure chimique

1 cs de levure sèche instantanée

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Mixer quelques secondes vitesse 6

Verser dans un grand saladier et laisser reposer pendant 1 h

Faire chauffer une poêle antiadhésive et y verser une louche de pâte

Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe forme des cratères et soit sèche

Ces crêpes se cuisent que d'un seul côté

Mettre les crêpes cuites dans un plat de service en les beurrant ou huilant avant de les superposer

