



Croustillons hollandais

Pour 1 kg de farine

- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 cubes de levure de boulanger
- ✓ sucre en poudre (1 c à soupe)
- ✓ 1 belle pincée de sel
- ✓ huile (1 c à soupe bien remplie)
- ✓ lait et eau en parties égales (+ ou - 3//4 l)
- ✓ sucre glace

1. Délayer la levure dans une partie du mélange lait+eau
2. dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel.
3. Ajouter les œufs entiers dont on a cassé le jaune et l'huile.
4. Verser le mélange 1 et une bonne partie du reste de liquide
5. Mélanger le tout et ajouter progressivement le reste de liquide jusqu'à une consistance épaisse et collante



6. Laisser reposer à l'abri des courants d'air et couvert pendant une heure.
7. Chauffer l'huile
8. Prendre des cuillerées de pâte (valeur d'une belle cuillère à café à l'aide d'une seconde cuillère ou d'une boule à glace avec poussoir), faire tomber la pâte dans l'huile. Dès qu'ils remontent, les retourner régulièrement. Les égoutter sur du papier absorbant.
9. Saupoudrer de sucre glace

