

Tulumbas



Ingrédients (6 personnes):

- 3 verres d'eau - 2 verres à thé de farine - 1/2 verre à thé de semoule fine - 1/2 verre à thé de sucre en poudre - 1 oeuf - 2 jaunes d'oeufs - 1 cuillère à soupe de beurre - 1 pincée de sel - Miel - Huile pour la friture

Préparation:

Mélanger dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

- Mettre la casserole sur feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

- Une fois le beurre est fondu, retirer la casserole du feu, ajouter la farine et le semoule tamisés en une seule fois, mélanger rapidement et énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois pour empêcher que la pâte forme des grumeaux.

- Remettre la casserole sur le feu et remuer jusqu'à ce que la pâte devienne légèrement épaisse.

- Retirer la casserole du feu et laisser la pâte tiédir. , incorporer immédiatement l'œuf entier en remuant énergiquement jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré à la pâte, incorporer les 2 jaunes d'œufs, bien remuer, laisser reposer pendant 25 minutes.

- Faire chauffer l'huile dans une poêle profonde, y déposer à l'aide de deux cuillères des petits boules de pâte et laisser dorer de toutes les faces, retirer-les avec une écumoire et les plonger quelques minutes dans le miel.

- Disposer-les sur un plat de service.