

LA CRUCHADE (Galettes de maïs sucrées - sans gluten)

Ingrédients :

200g de farine de maïs



$\frac{1}{2}$ litre de lait



100g de sucre



50g de beurre



Huile pour friture



Ustensiles

Une petite casserole pour le beurre ou micro-onde



Une grande casserole



Une plaque à four




Une friteuse ou grande poêle



Un couteau



Fabrication :

- 1) Faire fondre le beurre (casserole ou micro- onde) 
- 2) Dans la grande casserole, à feu doux mélanger la farine et le lait petit

à petit

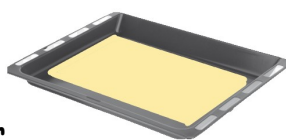


- 3) Ajouter le beurre fondu et mélanger



- 4) Ajouter le sucre et mélanger

- 5) Étaler sur la plaque de four huilée (1 cm environ d'épaisseur)



- 6) Laisser refroidir

- 7) Découper en morceaux et frire dans l'huile chaude.

