

Recette : PIZZELLES !



PIZZELLES !

Desserts

INGRÉDIENTS

12 œufs
15 cuillères à soupe de sucre
24 cuillères à soupe d'huile de maïs
Farine

PRÉPARATION

1. Mélanger les œufs, le sucre et l'huile.
2. Rajouter petit à petit la farine : obtenir une pâte ni trop dure, ni trop liquide.

Difficulté :
Le dosage de la farine.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 à 2 minutes
par pizzelles



C'est à vous de jouer !