

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Galettes de semoule à l'anis

Pour 4 personnes

Préparation : 15minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

400 g de semoule fine

80 g de beurre fondu

40 cl de lait tiède

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à café de graines d'anis

1/2 cuillère à café de levure chimique

1/4 cuillère à café de sel

Préparation :

Chauffez une poêle anti-adhésive sur feu moyen.

Dans un saladier, mélangez la semoule, les graines d'anis, le sucre, le sel et la levure chimique.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sablonneux.

Ajoutez le lait tiède d'un seul coup et mélangez.

Déposez des cercles de pâtisserie de 8 cm de diamètre sur la poêle chaude et versez dedans 2 cuillères à soupe du mélange à la semoule. Laissez dorer 5 minutes puis enlever les cercles et retournez les galettes pour qu'elles cuisent et dorer de l'autre face.

Refaire l'opération jusqu'à la fin de la pâte.

Ces galettes se dégustent chaudes ou tièdes avec un peu de miel ou de confiture, c'est selon vos envies.