Béghrirs

Ingrédients
300 g de semoule fine
200 g de farine
1 litre d'eau tiède
1 jaune d'œuf
1 cc de sel
1 cc de levure chimique
½ sachet de levure briochin
1 cs à sucre en poudre

Mélanger au mixer tous les ingrédients en prenant soin de ne pas mettre en contact le sel et la levure

Vous obtiendrez une pâte onctueuse et épaisse

Couvrir d'un torchon et laisser reposer une demi-heure

Transvaser dans un saladier, recouvrir et laisser reposer à nouveau une demi-heure

Faire cuire dans une poêle anti adhésive

Quand les trous seront formés votre crêpe sera cuite (cuire que d'un côté)