



Baghrir (crêpes mille trous)

Ingredients

- 300g semoule fine
- 120g farine
- 1 càs sucre
- 1 càc levure chimique
- 1 càs levure instantanée
- Une pincée de sel
- 900ml eau tiède

Instructions

1. Mélanger tous les ingrédients dans votre mixeur.
2. Verser le mélange dans un grand bol, couvrir de film alimentaire et laisser lever 30min (j'ai laissé 1H).
3. Mélanger un peu avec la louche.
4. Chauffer une poêle, badigeonner de beurre si désiré (je ne l'ai pas fait), verser une louche du mélange et laisser cuire sur feu doux. Les Baghrir cuits en se perforant.
5. Déposer les Baghrir sur un linge propre (ne pas les poser une sur l'autre).
6. Déguster chaud avec du miel mélangé au beurre.