



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Baghrirs - crêpes marocaines



45 min 10 min 25 min 10 min 339

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les Baghrirs

300 g **Farine**
200 g **Semoule**
2 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Levure de boulanger**
1 litre(s) **Eau**
1 **Sel**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des baghrirs

- 1 Mixer tous les ingrédients pendant 7 minutes.
- 2 Si on utilise de la levure de boulanger déshydratée, la réhydrater préalablement dans un peu d'eau tiède pendant quelques minutes.
- 3 Verser la pâte dans un saladier et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
- 4 Faire chauffer la crêpière sur feu moyen avec un peu d'huile d'olive.
- 5 Verser le contenu d'une louche sur la crêpière.
- 6 Laisser cuire pendant quelques minutes, le temps que des trous se forment.
- 7 Les baghrirs se cuisent d'un seul côté, il ne faut pas les retourner.
- 8 Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 9 Pour que les crêpes ne refroidissent pas trop vite, les placer sur une assiette et les couvrir d'un torchon propre.
- 10 Déguster tiède avec du miel.