

Bonjour / Salam alaikum

voila une petite entree, qui en ravira plus d'un



donc il vous faut

jai fait 35 mini avec cette quantite

500gr de farine ( de mon partenaire)

1 sachet de levure pour pain

eau tiède

1cac de sel

un peu d'huile d'olive

mettre dans le robot lol la faignante :

la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive mettre en route le robot et rajouter l'eau petit a petit des que la pâte a une belle allure , homogène et pas collante , recouvrir la pate avec un chiffon ou autre

laisser la gonfler 1h puis forme vos batbout



et dégazer par la suite

faite chauffer la poele

et preparer vos batbouts moi j'ai fait des minis

par la suite preparer la garniture jai mis :

1 boite de mais

2 tomates

2 oeufs dur

1 concombre

1 boite de filet de sardine a lhuile d'olive et citron ( de mon partenaire)

2 grosse cuilliere de mayo

sel et poivre

j'ai coupé les tomates, concombre en petit des ensuite jai melange le tout avec la mayonnaise et sale poivre

jai couper mes batbouts et jai garnis

un pur regal

