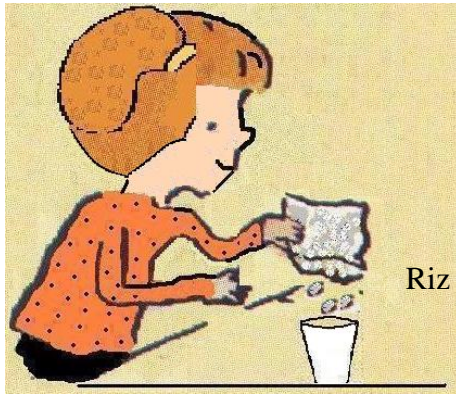
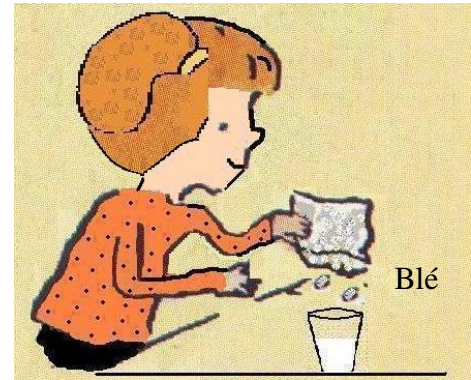


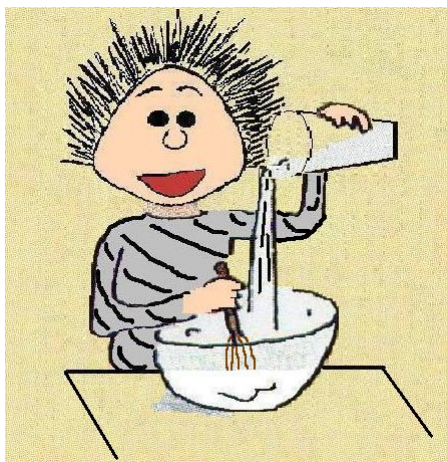
Les bonbons de miel de Tikala et Galopween



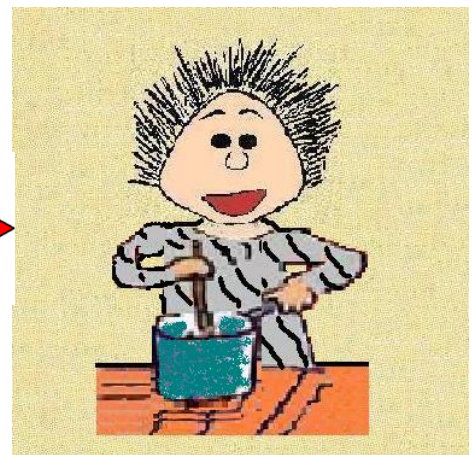
1. Remplis un verre de farine de riz, puis verse-le dans ton saladier. Ajoute 1 cuillère à café de levure chimique.



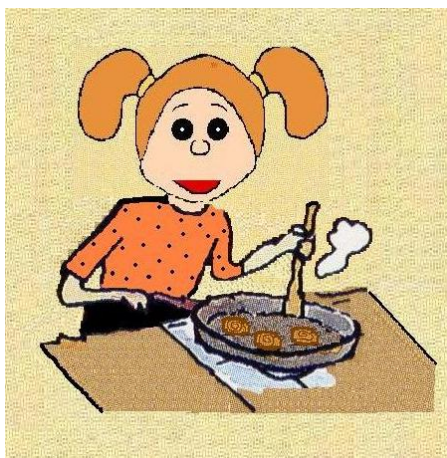
2. Dans le même verre, mets de la farine de blé jusqu'à la moitié et verse-le aussi dans ton saladier



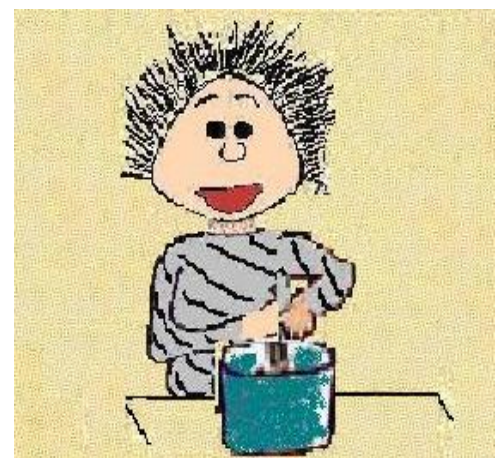
3. Ajoute un verre d'eau environ de manière à ce que le mélange glisse entre les doigts. Mélange au fouet. Laisse reposer une journée.



4. Prépare le sirop : dans une casserole, mets 1 verre de sucre, 1 verre d'eau, 1 pincée de vanille. Porte à ébullition. Fais réduire 8 à 10 mn en remuant. Refroidi, le sirop doit rester liquide.



5. Fais chauffer une poêle remplie d'huile. Prend de la pâte avec une cuillère à soupe et dépose dans la poêle en faisant des ronds pour obtenir une spirale. Laisse cuire 3 à 4 mn de chaque côté (feu doux) jusqu'à ce que le bonbon soit bien doré.



6. Egoutte les bonbons puis trempe-les dans le sirop afin de bien les imprégner. Pour finir, égoutte-les à nouveau sur une grille. Bon appétit !