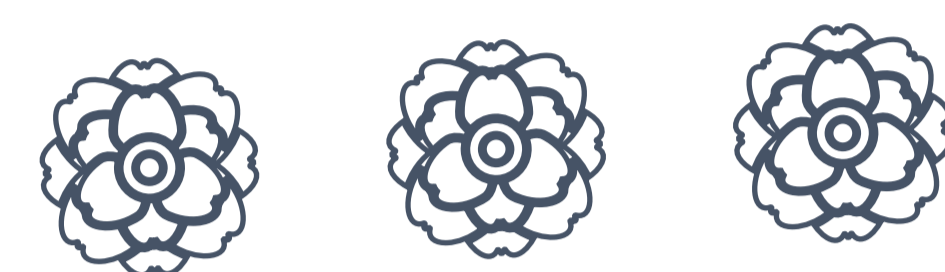




# OLADIS

## à la russe



### Les ingrédients

250 ml de lait fermenté (kéfir) ou 125 ml de lait et 1 yaourt brassé /  
1 œuf / 180 g de farine / 2 cuillères à soupe de sucre /  
1/2 sachet de levure chimique / 1 pincée de sel /  
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1. Dans un bol, bats l'œuf avec une fourchette. Verse progressivement le lait fermenté. Ajoute ensuite le sucre et la pincée de sel. Mélange bien.
2. Dans un autre bol, mélange la levure et la farine. Verse petit à petit la farine dans le mélange de lait et d'œuf. Mélange bien pour ne pas avoir de grumeaux. La pâte doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Laisse reposer 1/2 heure.
3. Fais chauffer l'huile dans la poêle. Quand elle est bien chaude, dépose dedans une cuillère à soupe de pâte. Si ta poêle est assez grande, tu peux faire cuire 4 oladis en même temps. Attends que les oladis gonflent un peu et retourne-les. Laisse-les cuire suffisamment en les retournant fréquemment.
4. Quand elles sont cuites, pose-les sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile. Tu peux les saupoudrer de sucre glace ou les manger avec de la confiture ou du miel.