

## RECETTE « PAPANASI »

### Ingrédients (pour 7-8 personnes):

- 400 g faisselle égouttée avec un % élevé de matière grasse ;
- 2 œufs ;
- 1 pincée de sel ;
- une pincée de bicarbonate avec une cuillère de citron ;
- 10-15 cuillères de farine ;
- 1 sachet de sucre vanillé.



Mélanger le tout avec le mixeur/cuillère en bois/à la main jusqu'au moment où la composition ne colle plus aux mains.



Faire des billes : 1 petite (pour le chapeau) et 1 grande (c'est le panans). Avec le doigt plein de farine il faut percer la grande bille (le papanas) aux milieux et tourner le doigt jusqu'à l'obtention d'un trou assez grand.



Bouillir de l'huile dans une casserole. Il faut en mettre pas mal pour qu'une fois dedans (quand l'huile fait des bulles) les papanasi soient couverts d'huile de 1-2 cm. Les papanasi sont prêts quand ils se lèvent à la surface.



Parce que personne n'aime les papanasi sans rien il faut rajouter sur chacun de la bonne confiture de cerises ou fraises et de la crème fraîche et ensuite leur rajouter le chapeau.

Miam, c'est un régal ! Bon appétit ou « Pofta buna » en roumain!