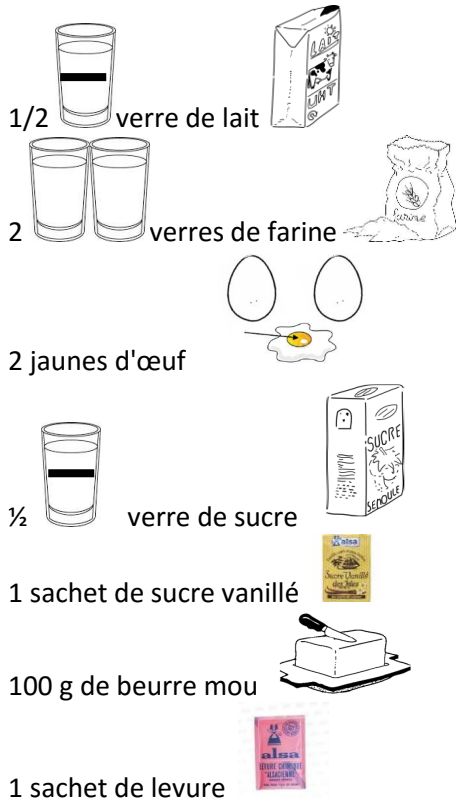
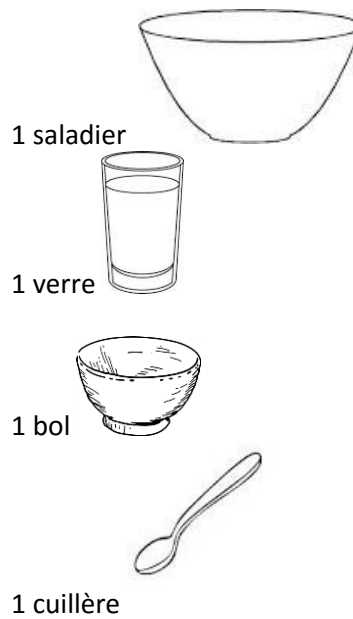


# LES BARANKYS

## Ingrédients

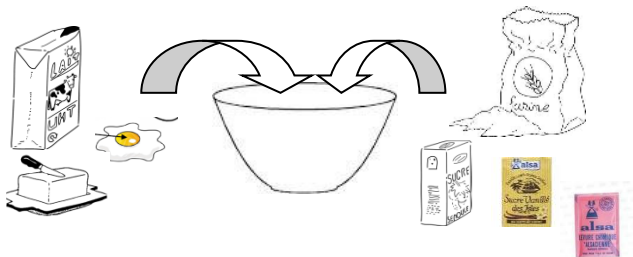


## Ustensiles :

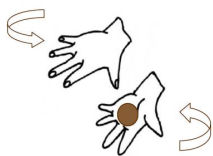


## Etapes

1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier et pétrir un peu à la main.



2. Couvrir et laisser reposer 45mn.
3. Faire des boules de la taille d'une balle de golf.



4. Rouler la boule pour faire un boudin puis pincer les extrémités pour former un anneau. Mettre les anneaux ainsi formés sur le papier sulfurisé.



5. Chauffer le four à 200°. Surveiller la cuisson. Une fois les barankys bien bruns, les sortir du four et les disposer dans une assiette pour les laisser refroidir.



# Ingrédients

1/2  verre de lait 

2  verres de farine 

2 jaunes d'œuf 

1/2  verre de sucre 

1 sachet de sucre vanillé 

100 g de beurre mou 

1 sachet de levure 

# Ustensiles :

1 saladier



1 verre



1 bol

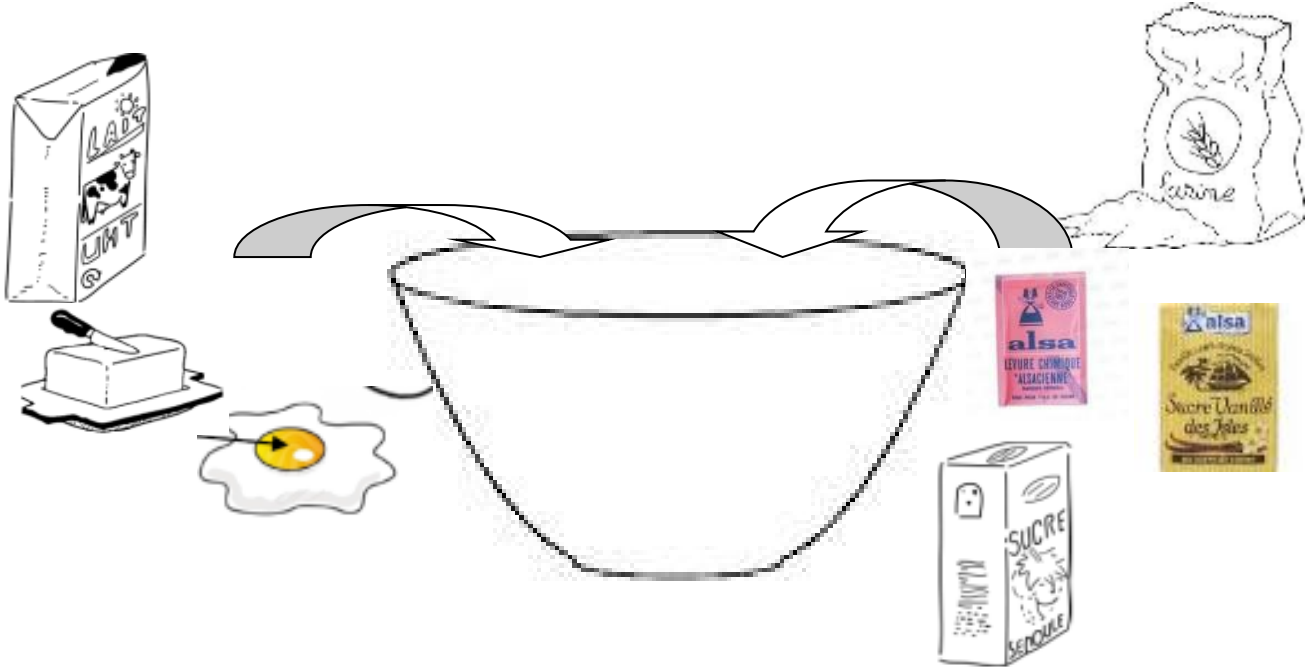


1 cuillère



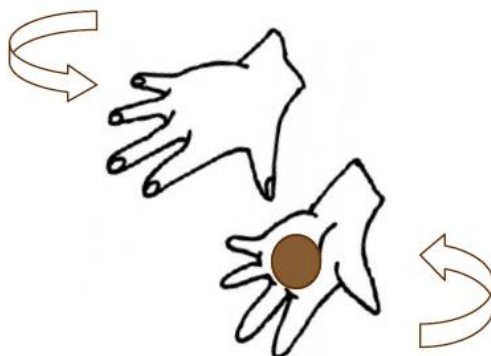
# Etapes

1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier et pétrir un peu à la main.



2. Couvrir et laisser reposer 45mn.

3. Faire des boules de la taille d'une balle de golf.



4. Rouler la boule pour faire un boudin puis pincer les extrémités pour former un anneau. Mettre les anneaux ainsi formés sur le papier sulfurisé.



5. Chauffer le four à 200°. Surveiller la cuisson. Une fois les barankys bien bruns, les sortir du four et les disposer dans une assiette pour les laisser refroidir.

