

Για πρωινό, ή απογευματινό με μέλι, ή με τυρί



Υλικά

500 γραμμάρια αλεύρι φαριν απ.

3 κουτάλια σούπας λάδι.

1 αυγό.

1 κ. τσαγιού αλάτι.

1 κουτί γάλα εβαπορέ αφαιρούμε 1/2 φλιτζάνι

Και ελάχιστο χλιαρό νερό.

Τόσο όσο να πετύχετε μια ζύμη. Δίχως, να κολλά στα χέρια

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα μαζί στο κάδο του μίξερ, ρίχνοντας το γάλα έως γίνει μια ζύμη που να μην κολλά, βάζουμε λίγο νεράκι στο τέλος έως να επιτύχετε, μια ζύμη, κανονική, την βάζουμε μέσα σε polybag και την αφήνουμε 2 ώρες να ξεκουραστεί. Κατόπιν κόβουμε την ζύμη την κάνουμε σε μπαστούνια και τη κόβουμε κομμάτια ανοίγουμε κάθε κομμάτι με το πλάστη στρογγυλές τηγανιτές, έχουμε σε κατσαρόλι μέχρι τη μέση καλαμποκέλαιο να κόψει. Ρίχνουμε μια μια γυρίζοντας μόλις φουσκώνεις από την άλλη πλευρά για λίγα λεπτά. Τρίβουμε μετά πάνω τυρί, η μέλι.

Καλή Επιτυχία!!