Puff doughnuts

1. **Lis la recette**

Ingredients:

22 oz flour

1 tsp baking soda

1 condensed milk

3 medium eggs

300 g oil



Instructions:

1. First, heat up the oil until very hot.
2. Second, mix the eggs and condensed milk together.
3. Mix in the soda and flour and knead well to get an elastic dough.
4. Cut the dough into circles and give a doughnut shape.
5. Put them in a hot oil and fry for 3 minutes.
6. As the doughnuts get brown take them out and let cool.
7. You can serve them with an icing sugar, chocolate syrup, or a jam.

LIVEWORKSHEETS

2. **Réponds aux questions en français**

1° Quelle recette vous propose-t-on?

2° Quelle quantité de bicarbonate de soude faut-il?

3° De quelle taille sont les oeufs?

4° Quelle matière grasse utilise-t-on dans cette recette?

5° A quelle température doit-être l'huile?

6° Que devez-vous faire pour obtenir une pâte bien élastique?

7° Quelle forme allez-vous donner à vos découpes de pâte?

8° Comment allez-vous les cuire?

9° A quell moment arrêtez-vous la caisson?

10° Avec quoi pouvez-vous les servir?

LIVEWORKSHEETS