

Cette spécialité se mange seule nature, en dessert, avec du riz au lait, ou avec de la confiture   
Elle est offerte aux Divinités lors des Cérémonies Hindoues

               Ingrédients :   
               Eau, Farine froment, Sucre, Ghee  
               Dosage :    
               1 kg de farine pour 300 g de sucre

Pétrir la farine avec de l’eau pour obtenir une pâte pas trop dure ni trop molle   
Récupérer des petits morceaux de  pate  
Faire une boule, aplatir avec la main  
Poser sur une table saupoudrée de farine sèche

« Béler » rouler avec un rouleau à pâte, jusqu’à l’obtention d’un lotis très plat, très mince, d’environ 15 cm de diamètre  
Faire fondre le Ghee dans un poêle TEFAL à feu doux  
Mette le lotis dans le Gee liquide chaud (à feu doux)   
Ne pas laisser doré  
Retourner  
Ne pas laisser doré

Enlever du feu  
Poser les lotis dans une grande assiette entre 2 essuie-tout

     *Attention : 5 minutes environ, de temps de cuisson de chaque coté*