opusdei.org

Recette Crespillos

Tous les ans, en la fête de doña Dolorès, don José et les enfants attendaient le fameux dessert du jour. La porte de la salle à manger s'ouvrait… et les «créspillos» apparaissaient! C'était des beignets sucrés aux épinards que doña Dolorès ne faisait que ce jour-là… Voici cette recette à inclure dans votre menu familial. Elle est très simple et économique.

14/03/2010

Dolores, que l'on appelait Lola, célébrait sa fête le jour de Notre-Dame-de-Douleurs. Tous les ans, en la fête de doña Dolorès, don José et les enfants attendaient le fameux dessert du jour.

La porte de la salle à manger s'ouvrait… et les « créspillos » apparaissaient !

Voici cette recette à inclure dans votre menu familial.

Elle est très simple et économique.

Ingrédients pour 6/8 personnes :

1,5 dl Lait (150 gr)

200 gr Farine

2 œufs (100 gr)

1 cuillerée de levure en poudre

10 g sucre (une cuillère à café)

500 g feuilles d’épinards fraîches

Sucre pour saupoudrer

Bien laver les épinards. Les feuilles auront gardé un petit bout de tige de

de 2 ou 3 cm

Faire une pâte à beignets en mélangeant les ingrédients dans l’ordre suivant : la farine, le sucre et la levure mélangées en premier. Ensuite ajouter le lait et les œufs. Bien mélanger le tout.

Bien sécher les feuilles d’épinards, les tremper dans cette pâte et les frire dans de l’huile très chaude (à 170° environ). Les égoutter.

Dès qu’elles sont égouttées, passez-les dans le sucre.

Servir tout de suite dans un plat à gâteaux sur une grande serviette blanche qui les bordera.

(cfr. Alicia Bustos, *Cocina Inteligente*, Eunsa, Pamplona, 2004)

pdf | document généré automatiquement depuis https://opusdei.org/fr-lu/article/recette-crespillos/ (16/12/2025)