

Recette de la Dulcia



Versez **½ litre de lait** dans une casserole et incorporez-y **200g de farine** en battant vigoureusement de liquide afin qu'il ne se forme aucun grumeaux.

Faites cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une masse compacte et collante.

Étalez-la sur un plat huilé et laissez refroidir complètement avant d'y découper des carrées ou des losanges.

Faites frire alors ces beignets à l'**huile**. Lorsqu'ils sont dorés, égouttez-les un instant sur un papier absorbant.

Faites couler à flot le **miel** sur les beignets et saupoudrez d'un peu de **poivre**.

Dégustez chaud ou tiède.

Recette tirée du livre: « La Cuisine romaine antique », Nicole Blanc et Anne Nercessian, éditions Glénat, 1992