**Nigériai puff puff**

Forrás: <https://cookpad.com/hu/receptek/12241581?ref=profile>

[](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/7845a42776c1cb11?image_region_id=58)**Hozzávalók**

* 250 g [liszt](https://cookpad.com/hu/kereses/liszt)
* 1/2 bögre cukor
* 0,5 tk szerecsendió
* szükség szerint kb. 300 ml langyos víz
* 7 g [száraz élesztő](https://cookpad.com/hu/kereses/sz%C3%A1raz%20%C3%A9leszt%C5%91)
* 1 csipet só

**Elkészítés** (Másfél óra)

|  |  |
| --- | --- |
| [Nigériai puff puff recept fázis 1 fotója](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/1030c8dc6de95f78?image_region_id=58) | A száraz alapanyagokat összekeverem. |
| [Nigériai puff puff recept fázis 2 fotója](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/33e2d0ec00cb0cc2?image_region_id=58) | A vizet kis adagokban adom hozzá, hogy ne legyen csomós. Figyelni kell arra, hogy ne legyen túl folyós. |
| [Nigériai puff puff recept fázis 3 fotója](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/e0574ee06e9cb584?image_region_id=58) | Ha ez megvan, lefedem fóliával és valamivel lesúlyozom, majd egy órát pihentetem. |
| [Nigériai puff puff recept fázis 3 fotója](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/425b7d44284dbf22?image_region_id=58) | Nem túl forró, bő olajban kézzel szaggatva kisütöm. :) |