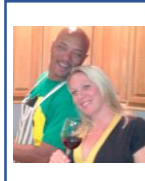


Dumplings à la citrouille

Jamie Mulgrave



Ingredients

1 tasse de farine de lam véritable
1/3 de tasse de farine de maïs
1 c. à thé de sel
¾ de tasse de citrouille,
émincée
Eau

Directions

Mode d'emploi

Mélanger tous les ingrédients soigneusement
Ajouter assez d'eau pour former une pâte consistante mais non collante. Ajoutez de la farine au besoin.
Séparez la pâte en petits disques d'un pouce chacun

Cuire dans l'eau bouillante salée environ 20 minutes.



Trees That Feed Foundation