Le Panialon, est une spécialité culinaire indienne que l’on sert en dessert

Ingrédients : (dosage)
     1 brique de lait demi-écrémé ou entier
     1 kg de farine froment
     1 livre de sucre blanc

 Préparation  :
 Dans un bol
 Verser le lait
  Mélanger la farine et le sucre
  Remuer avec une cuillère
  Remuer avec une batteuse pour éliminer toutes les
 graines, afin d’obtenir une pate *(pas trop liquide, ni trop* *épais)*
 Laisser reposer pendant 1 h 00

Faire chauffer de l’huile dans une poêle à frire (TEFAL)
Récupérer une cuillérée à soupe bien remplie de cette pate, et verser dans l’huile
Quand c’est bien doré, enlever du feu et déposer dans une casserole ou un tray

Pour s’assurer de la bonne qualité du panialon, il faut que le contenu de la cuillère flotte dans l’huile

Gouter et ajouter du sucre selon les gouts. *(Le Panialon, étant une spécialité culinaire indienne sucrée*)