

Recette de levure boulangère fraîche faite maison 😊

100ml de bière (peu importe la marque )

1 cuillère à café de sucre fin

1 cuillère à soupe de farine

Vous mélangez le tout, laissez poser toute la nuit à température ambiante.

Vous obtiendrez 50 gr de levure fraîche. La levure peut être congelée !

