

Basbousa

El Marroc / Egipte

Horia Chantoufi

Ingredients

4 ous
1 got de sucre
1 got d'oli
1 sobre de vainilla
1 got de coco
2 gots de sèmola
1 cullerada de farina
2 sobres de llevat
1 got de llet
Mel per decorar



Preparació

Bateu els ous en un bol i afegiu-hi el got de sucre, el got d'oli, el sobre de vainilla, el got de coco, els dos gots de sèmola, la cullerada de farina i bateu-ho tot. Afegiu-hi el llevat i torneu a batre-ho. Tireu-hi llet i barregeu-la amb els ingredients.

Col·loqueu la massa al motlle i poseu-lo al forn a 180° durant 20 minuts. Després decoreu el pastís amb la mel.

I Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-de-Sant-Andreu-de-la-Barca/236099206454986>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB