Basbousa

Ihsan el Hadji

Marroc

Ingredients

½ kg de sèmola
200 g d'ametlles mòltes
200 cl de nata
200 g de mantega
1 sobre de llevat químic
4 cullerades d'aiguanaf
150 g de sucre

Per al xarop

1 l d'aigua
250 g de sucre
Suc de llimona
1 got d'aiguanaf

Preparació

Barregeu la sèmola amb mantega, nata, 4 cullerades d'aiguanaf, ametlles, llevat, sucre i poseu-ho en una safata. Introduïu-la al forn i deixeu-la 35 minuts a180º.
Prepareu el xarop i poseu-lo per sobre fins que quedi tot ben cobert.

IV 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/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/