

Harxa (Galletes de sèmola)

El Marroc

Nadia Hassi

Ingredients

2 gots de farina
1 got de sucre
1 sobre de llet
1 got d'oli
2 gots de llet



Preparació

Barregeu tots els ingredients en un bol. Quan tingueu la massa, feu-ne unes boles i deixeu que reposin cinc minuts. Fiqueu les boles al forn fins que estiguin ben cuites i serviu-les.

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@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.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