

Mhancha

El Marroc

Fatiha Taba

Ingredients

600 g d'ametlles
300 g de sucre
200 g de mantega
2 cullerades d'aiguanaf
2 ous
Fulls de pasta fil·lo
250 g de mel



Preparació

En primer lloc, tritureu les ametlles amb el sucre. A continuació, incorporeu-hi la canyella, l'aiguanaf i la mantega a temperatura ambient. Pasteu-ho tot i després formeu-ne xurros llargs i reserveu-los.

Disposeu els fulls de pasta sobre la taula de treball posant-ne un sobre l'altre i enganxant-los amb ou batut. A continuació, col·loqueu els xurros sobre un extrem dels fulls fil·lo i enrotlleu els fulls al voltant del farcit. Després enrotlleu-los sobre si mateixos fins que formeu una espiral.

En un motlle untat de mantega, col·loqueu-hi la pasta i fiqueu-la al forn a 180° durant 50 minuts fins que quedi ben enrossida. Traieu-la del forn i regueu-la amb mel.

I bon profit.

VI 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/cnicanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>

