

Xabàkia (llengües d'ocell)

El Marroc

Houria Rahaoui

Ingredients

½ kg de farina de blat
1 culleradeta de sucre
1 got d'aigua tèbia
Sal
Mel
Sèsam

Preparació



Poseu tots els ingredients en un bol i amasseu-los bé fins que quedi una massa fina i homogènia. Feu-ne petites boles.

Poseu oli en un plat i passeu-hi les boles una per una de manera que quedin untades pertot arreu. Aplaneu-les amb un corró i deixeu-les ben fines.

Poseu oli en una paella i, quan sigui calent, fregiu-hi només una mica cada peça de pasta. Quan agafin un color blanquinós ja s'han de treure. En cap cas s'han de daurar.

Prepareu una mica de farina dissolta en aigua i reserveu-la. En calent, enrotlleu la massa i tanqueu cada unitat en un extrem amb una mica d'aigua i farina. Això servirà per a segellar-ho.

Talleu els rotllets que heu obtingut en trossets d'una 2 cm en diagonal.

Poseu oli en una paella. Quan estigui ben calent, fregiu-hi les porcions que heu tallat fins que, ara sí, quedin ben daurades.

Traieu la xabàkia de la paella i deixeu-la escórrer en un plat amb paper absorbent.

Finalment, poseu molta mel en un plat i passeu-hi els trossets de massa fregits per cobrir-los totalment. Aneu deixant-los ben posats en un plat i escampeu-hi sèsam al damunt perquè hi quedi enganxat.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>