

Gâteaux et Desserts/BAGHRIR

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

12
30 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

- 225 g de semoule de blé fine
- 100 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de levure de boulanger
- 600 ml d'eau
- Miel
- Eau de fleur d'oranger
- 25 g de beurre tendre gourmand

Préparation

- Dans un bol, mettez un peu d'eau tiède et la levure de

boullanger, pour qu'elle s'active (elle va mousser au bout de 5 minutes)

- Dans un blender, mélangez la semoule, la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure chimique, et mixez
- Ajoutez alors la levure de boullanger diluée, et l'eau, mixez pour obtenir comme une pâte à crêpes un peu épaisse, versez dans un bol et couvrez.
- Laissez-la reposer 30 minutes au moins.
- Dans une poêle légèrement beurrée, déposez une louche de pâte et vous devriez voir les trous se former au fur et à mesure de la cuisson
- Dans une casserole, faites fondre le miel, le beurre tendre gourmand ensuite ajoutez-y l'eau de fleur d'oranger
- Versez le sirop par dessus le baghrir