

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Basboosa

LUOGO: *Africa / Libia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SEMOLINO 500 gr

BURRO CHIARIFICATO 3 cucchiai da
tavola

ZUCCHERO 1,5 tazze

YOGURT 1 tazza

MANDORLE sgusciate - ½ tazze

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiai da tè

PER LO SCIROPPO

ACQUA 1,5 tazze

ZUCCHERO 1,5 tazze

SUCCO DI LIMONE ¼ tazze

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, miscelate lo zucchero e lo yogurt.

Aggiungete, quindi, gli altri ingredienti ed amalgamateli bene.

Trasferite il composto ottenuto in uno stampo della forma che preferite precedentemente unto.

Incidete le porzioni e lasciate riposare i baboosa per 6 ore affinché il lievito abbia il tempo di agire.

Nel frattempo scaldate il forno a 180°C e infornate i baboosa, lasciateli cuocere fino a quando inizieranno a dorarsi.

Collocate una mandorla su ogni porzione, ripassate il coltello lungo i tagli fatti in precedenza e infornate nuovamente per ottenere un effetto biscottato.

Rimuovete la torta dal forno e fatela raffreddare, nel frattempo preparate lo sciroppo.

In un pentolino, fate sciogliere lo zucchero in acqua calda e portate ad ebollizione.

Cuocete lo sciroppo a fuoco lento fino a quando inizi ad assumere la tipica consistenza sciropposa (circa 3 minuti).

Incorporate, a questo punto, il succo di limone e rimuovete dal fuoco.

Irrorate i baboosa con lo sciroppo appena ottenuto, ne devono essere ben intrisi.

Il dolce è pronto per essere servito.