

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Feqqas biscotti fragranti di origine marocchina

LUOGO: *Africa / Marocco*

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



I Feqqas sono biscotti fragranti tradizionali marocchine. Sono facilissimi da realizzare.

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 170 gr

LIEVITO DI BIRRA 20

BURRO 17 gr

SEMI DI SESAMO ½ cucchiaini da tavola

SEMI DI ANICE ½ cucchiaini da tavola

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 bicchiere

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Impastate metà della farina a disposizione con 50 g di lievito diluito in un po' di acqua zuccherata.



2 Una volta che avrete lavorato bene l'impasto, aggiungete altra acqua tanto da ottenere un'impasto che sia un po' più soffice di quello del pane.





3 Raccogliete l'impasto e formate una palla, riponetelo in una ciotola capiente, copritelo con un telo e lasciatelo lievitare per due ore.

Riprendete l'impasto e lavoratelo con la farina ed il lievito rimanente, il burro fuso, lo zucchero, l'acqua aromatizzata ai fiori d'arancia ed, infine, i semi di sesamo e di anice.







4 Impastate bene tutti gli ingredienti.



5 Modellate l'impasto così ottenuto in cilindri lunghi 30/40 cm e di 2 cm di diametro.

Disponete i cilindri in una teglia e copriteli per farli lievitare per altre due ore al riparo da correnti d'aria; quando saranno ben lievitati la pasta risulterà elastica.



6 Infornate i cilindri d'impasto a 160°C utilizzando la parte centrale del forno.

Sfornate i cilindri non appena daranno cenno di doratura; fateli freddare.

Tagliate i cilindri in piccoli dischetti ed adagiateli nuovamente in teglia per biscottarli per pochi minuti, giusto il tempo che prendano colore.



7

I biscotti rimangono croccanti se conservati in una scatola a chiusura ermetica.