

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Harcha o frittelle di semolino

LUOGO: [Africa](#) / [Marocco](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 400gr di semolino fine immerso in acqua
- ½ cucchiaino di sale
- 50gr di zucchero
- 100gr di burro ammorbidito
- ¾ bicchiere d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il semolino con il sale e lo zucchero, quindi incorporare il burro. Miscelare bene, impastare e aggiungere un po' d'acqua fino ad ottenere un impasto leggermente soffice. Formare le frittelle spesse 1cm e cuocere a fuoco lento in un forno secco per 5/10 minuti per lato. Assaggiarle tiepide.