

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ka'k Hilu

LUOGO: [Africa / Libia](#)

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



Se dovete organizzare un aperitivo sfizioso tra amici vi consigliamo **ka'k Hilu**, tarallini di origine libica molto saporiti con i semi di finocchio e sesamo che sono davvero ottimi e saporiti e andranno di certo a ruba. Provate questa ricetta dal risultato davvero eccezionale ma occhio, uno tira l'altro, per questo, fatene tanti!

Per ampliare la vostra offerta sul tavolo del buffet fate anche i [grissini di sfoglia al parmigiano](#): ottimi!

INGREDIENTI

ACQUA 240 ml

ZUCCHERO 200 gr

OLIO DI OLIVA 240 ml

FARINA 600 gr

LIEVITO IN POLVERE 12 gr

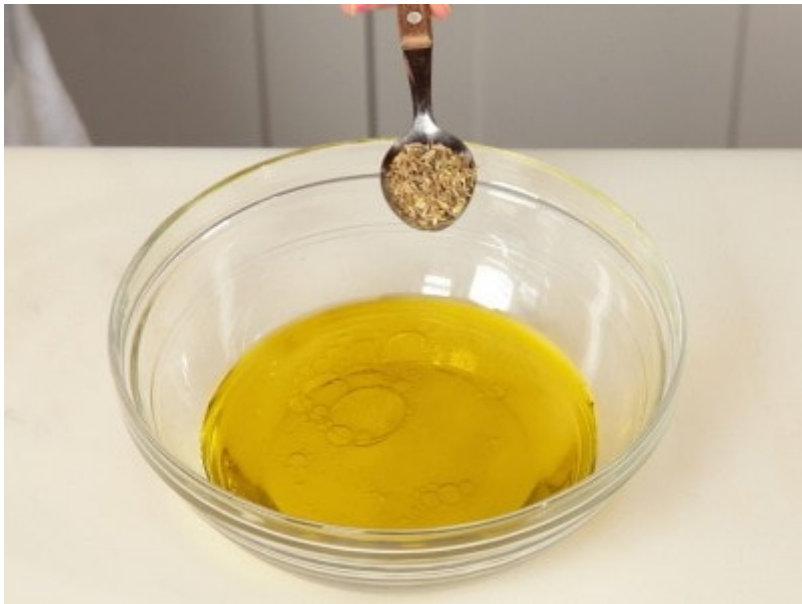
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola

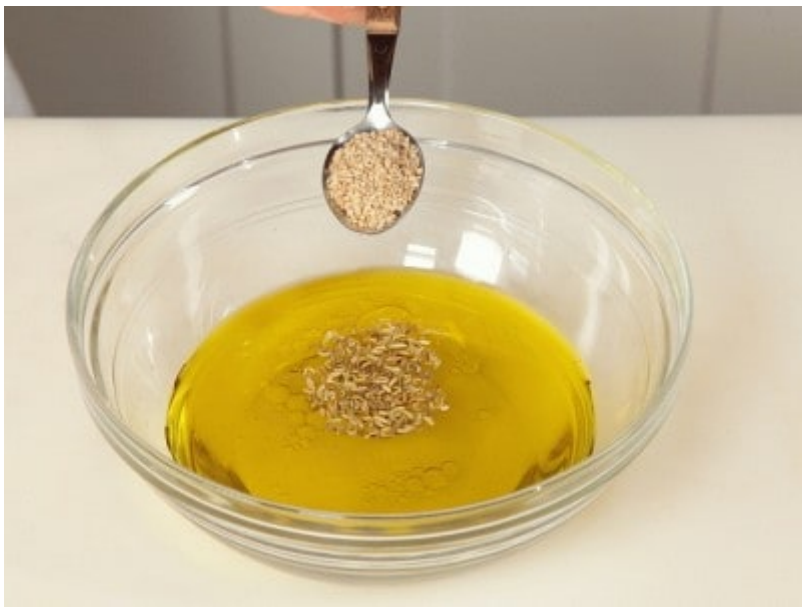
SEMI DI SESAMO (facoltativo) - 1

cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i **ka'k Hilu** riunite in una ciotola capiente l'acqua, l'olio, i semi di finocchio e di sesamo.





2 Unitevi lo zucchero e il lievito e miscelate gli ingredienti.



- 3 Aggiungete gradualmente la farina e impastate con le mani fino a ottenere un impasto soffice.



- 4 Prelevate una porzione di impasto e stendetelo formando una sfoglia rettangolare.



5 Tagliate una strisciolina da ogni rettangolo di sfoglia e modellatela a forma di S o a forma di 8 (potrete scegliere una forma a piacere).



6 Disponete i biscotti su di una teglia foderata di carta forno e cuocete in forno a 185°C.



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso farli?

Se chiusi in un sacchetto, durano anche una settimana.