

ANTIPASTI E SNACK

## Kokoro

LUOGO: Africa / Nigeria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

500gr di farina di grano  
200gr di gari  
300gr di zucchero  
olio  
sale  
acqua.

### PREPARAZIONE

1. Bollire circa 4 tazze d'acqua
2. Aggiungere dell'acqua alla farina di grano e miscelare man mano che si versa. Se si vuole un impasto meno sodo aggiungere meno acqua.
3. Lasciar raffreddare leggermente.
4. Aggiungere il gari e lo zucchero e miscelare il tutto con le mani per ottenere un impasto morbido.
5. Stendere l'impasto su di un tavolo unto o infarinato.
6. Aggiungere l'olio alla casseruola, così che sia di circa 2.5cm dal fondo.

7. Scaldare l'olio

8. Mettere la pasta stesa nell'olio e friggere fino a doratura

9. Servire caldi o freddi.