

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Harcha o frittelle di semolino

di: *Cookaround*

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.