

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ka'k Hilu

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Libia*

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



## INGREDIENTI

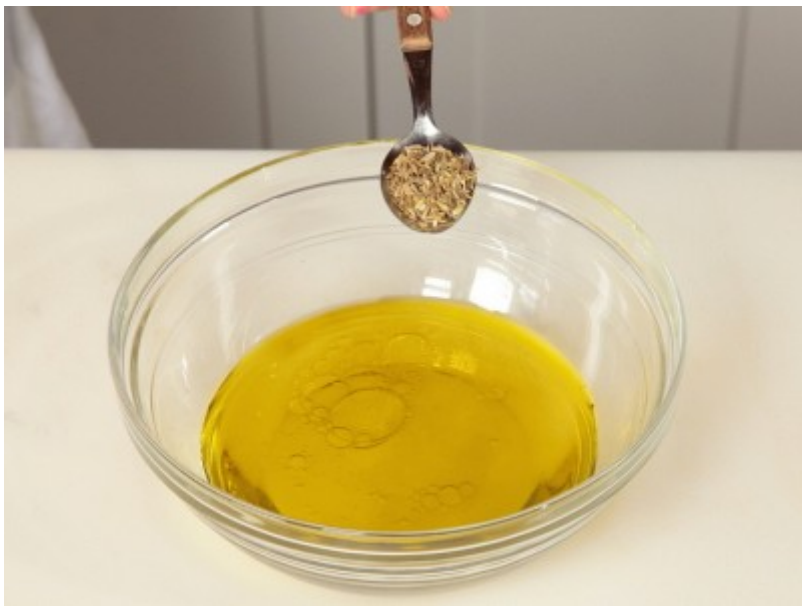
ACQUA 240 ml  
ZUCCHERO 200 gr  
OLIO DI OLIVA 240 ml  
FARINA 600 gr  
LIEVITO IN POLVERE 12 gr  
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola  
SEMI DI SESAMO (facoltativo) - 1  
cucchiaio da tavola

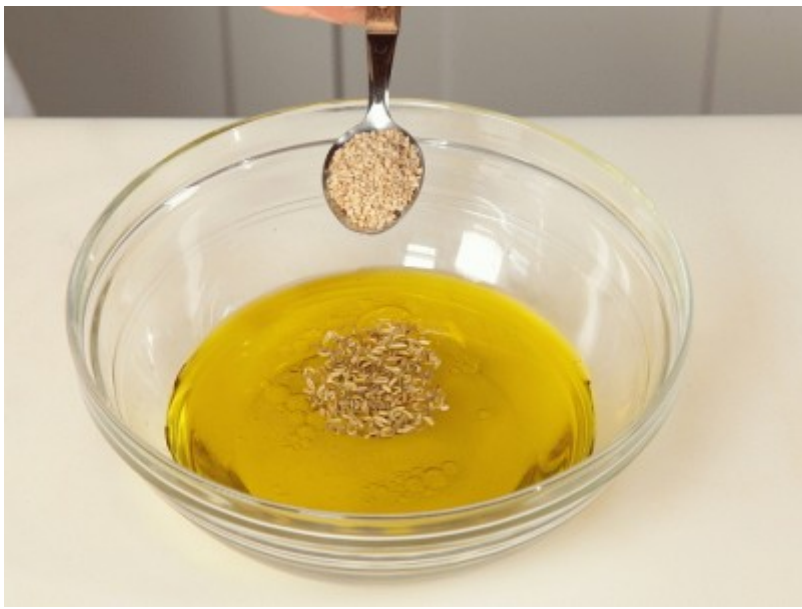
Se dovete organizzare un aperitivo sfizioso tra amici vi consigliamo **ka'k Hilu**, tarallini di origine libica molto saporiti con i semi di finocchio e sesamo che sono davvero ottimi e saporiti e andranno di certo a ruba. Provate questa ricetta dal risultato davvero eccezionale ma occhio, uno tira l'altro,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

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

# 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