

Cuinem!!

Especial confinament

BASBOUSSA ORIENTAL

Aquest és un dolç molt típic a tots els països amb influència otomana: des del Pròxim Orient a la franja mediterrània d'Àfrica. La particularitat que té és que la base és la sèmola de blat (sí, sí, la que fem servir per a fer caldets a les criatures): això li dona una textura molt peculiar. A Egipte la fan amb farina d'ametlles i guarnida amb avellanes, al Líban li afegeixen festucs a trossets o triturats. Us convido a que experimenteu amb les diferents varietats!!!

Ingredients (motllo 20x30 cm)

500 g de sèmola de blat
30 g de farina
100 g de sucre
2 iogurts naturals
1 culleradeta de bicarbonat
200 ml d'oli d'oliva
2 cullerades de coco ratllat
1 culleradeta d'essència de vainilla



Almívar:

1 got d'aigua
1 got de sucre
Suc ½ llimona
Aigua de taronja



Elaboració

1. Passem pel sedàs la sèmola, la farina, el bicarbonat i el sucre.
2. Hi afegim la resta d'ingredients i barregem fins a obtenir una massa homogènia.
3. Ho posem dins el motllo, premsant la massa amb una cullera. Amb un ganivet, marquem les porcions.
4. Col·loquem una ametlla a cada porció (en aquest cas farem servir ametlles crues, que haurem posat en aigua tèbia per tal de poder-les pelar fàcilment). Coem al forn durant 20 minuts a 180°.
5. Fem l'almívar: posem al foc durant uns 10 minuts el sucre amb l'aigua i el suc de llimona. L'aigua de taronja l'afegirem en retirar del foc. Quan estigui freda la basboussa aboquem l'almívar per sobre, ben escampat.
6. Quan el pastís s'hagi "begut" tot el suc i estigui fred, podem desemmotllar i servir.

