Sellou

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Deser kuchni arabskiej.

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- po 5 dag sezamu i posiekanych migdalow -
- lyzka oleju -
- 1/2 - 1 lyzka nasion anyzu -
- 25 dag mąki -
- 12 dag masła startego na wiorki -
- 5 dag cukru -
- 1/2 lyzecZki cukru pudru -
- 1/2 lyzeczki cynamonu -
- Dekoracja: migdały i cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. Sezam prazymy na suchej patelni i wkladamy do blendera. Migdaly mieszamy z olejem i prazymy w goracym piekarniku, az zbrazowieje. Co jakis czas mieszajac. dodajemy do sezamu, wsypujemy anyz. Miksujemy na gładka mase. Makę prazymy w brytfannie na srednim ogniu na zloty kolor. Topimy maslo, dodajemy mąkę i mieszamy, aby nic sie nie przypalilo. Gdy masa zgestnieje, zdjac z ognia i polaczyc z sezamem, migdałami i anyzem. Dodajemy cukier, cukier puder i cynamon. Z masy formujemy kulki, ozdabiamy je migdałami, posypujemy cukrem pudrem.

Pulpecik.pl