

# MSEMMEN - PAÑUELOS - CRÊPPE BEREBER



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

## Descripción:

MUY TRABAJOSOS, PERO MAGNÍFICOS

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 BOL de HARINA
- 1 BOL de SÉMOLA FINA
- 1 BOL de AGUA TIBIA
- Cantidad Suficiente de MANTEQUILLA FUNDIDA
- Cantidad Suficiente de ACEITE BLANCO
- Cantidad Suficiente de SÉMOLA FINA
- 1 CUCHARADITA de SAL

## Preparación:

### Paso 1

PONEMOS EN UNA FUENTE LA HARINA CON LA SÉMOLA Y LA SAL Y LAS MEZCLAMOS BIEN. VAMOS AÑADIENDO POCO A POCO EL AGUA MIENTRAS AMASAMOS CON LOS DEDOS, HASTA QUE QUEDE LIGUE TODO Y AMASAMOS APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS. (SI SE NOS PEGA MUCHO LA MASA NOS PODEMOS UNTAR LAS MANOS EN UNA MEZCLA DE MANTEQUILLA FUNDIDA Y ACEITE. HACEMOS BOLAS DEL TAMAÑO DE UN HUEVO XL Y RESERVAMOS. CON LAS MANOS ENGRASADAS, ESTIRAMOS LAS BOLAS COPO A POCO HASTA QUE QUEDEN LO MÁS FINAS POSIBLES DE FORMA CUADRADA.

### Paso 2

ESPOLVOREAMOS SÉMOLA X LA FINA CAPA Y HACEMOS 2 LÍNEAS IMAGINARIAS VERTICALES, DOBLAMOS LA PRIMERA Y ESPOLVOREAMOS CON SÉMOLA LA PARTE QUE NO TIENE Y DOBLAMOS POR LA OTRA LÍNEA Y VOLVEMOS A ESPARCIR SÉMOLA. DE ÉSTE MODO NOS QUEDA UN RECTÁNGULO ALARGADO. VOLVEMOS A CREAR 2 LÍNEAS IMAGINARIAS PER ÉSTA VEZ HORIZONTALES Y HACEMOS EL MISMO PROCESO ANTERIOR. NOS DEBE QUEDAR UN CUADRADO. LO UNTAMOS CON ACEITE ENMANTEQUILLADO Y LO DEJAMOS REPOSAR EN UNA BANDEJA CUBIETO CON PAPEL FILM PARA QUE NO SE SEQUEN. HACEMOS LO MISMO CON EL RESTO DE BOLAS.

### **Paso 3**

**PONEMOS UNA SARTÉN GRANDE A FUEGO MEDIO-FUERTE O UNA PLANCHA. CADA CUADRITO LO VOLVEMOS A ESTIRAR CON LAS MANOS ENGRASADAS PARA QUE QUEDEN MÁS FINOS Y GRANDES. PONEMOS EN LA SARTÉN HASTA QUE SE DOREN BIEN POR AMBOS LADOS DÁNDOLES LA VUELTA.**