

MSEMMEN - PAÑUELOS - CRÊPPE BEREBER



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Descripción:

MUY TRABAJOSOS, PERO MAGNÍFICOS

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

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.