

Basboussa au nestlé et aux amandes

=



Ingrédients (4 personnes):

200 gr de beurre fondu, 1 boîte de nestlé sucré, 1 sachet de vanille, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique, 300 gr de semoule fine, 120 gr de poudre d'amande, 1 verre d'eau

Pour le sirop :

300 gr de sucre semoule, 275 gr d'eau.

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients ensemble, en ajoutant l'eau peu à peu, (il faut obtenir un pâte homogène). Mettez au four à 180°C pendant environ 40 minute en surveillant.

Pendant ce temps préparez le sirop, pour cela mettez à ébullition le sucre et l'eau, jusqu'à obtenir un sirop. Mettez le sirop obtenue dès que vous sortez la basboussa du four.

Coupez la ensuite en losanges et décorez avec des amandes et/ou des pistaches.

//