

basboussa



Ingrédients

2 tasses de semoule moyenne (pas de couscous)
2 tasse de yaourt nature ou fromage blanc ou même de la crème fraîche
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse d'huile (ou beurre fondu)
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
2 c à c de levure
du beurre pour badigeonner le moule
des amandes pour décorer

pour le sirop:

2 tasse de sucre

1 tasse d'eau

2 c à s d'eau de fleur d'oranger (pas l'eau de rose ce n'est pas le même gout)

commencer par préparer le sirop pour qu'il refroidisse

sur le feu, dans une casserole mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition pendant 8 à 10 min , retirer du feu et ajouter l'eau de fleur d'oranger , laisser de côté

pour la pâte :

mélanger l'ensemble des ingrédients à l'exception des les amandes

badigeonner le fond et les bords d'un moule, versez y la pâte , lisser bien la surface et découper la en carrés ou losanges , poser une amande dans chaque carré laisser reposer 5 heure

faites cuire la basboussa au four à 180° jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée

retirer du four et arroser aussitôt de sirop froid et laisser imbiber ;

Vous pouvez servir tiède ou froide