

BASBOUSSA.

Yamina Fatiha et Nicole



INGREDIENTS :

- 1 verre de sucre = 200 gr
- 1 verre d'huile = 220 ml
- 1 verre de lait = 220 ml
- 2 œufs entiers
- 1 verre de farine = 140 gr
- 1 sachet de levure
- 1 verre de semoule = 180 gr
- 1 verre d'amandes moulues = 150 gr
- 1 petite cuillère de cannelle

PREPARATION :

- Mélanger au robot les ingrédients dans l'ordre,
- Huiler le papier sulfurisé et tapisser avec un plat carré ou rectangulaire
- Verser la pâte dans le plat,
- Cuire au four à 180°, jusqu'à ce que le gâteau soit grillé.
- Retirer du four quand la surface du gâteau devient dorée.
- Dès la sortie du four, arrosé de miel chaud en plusieurs fois pour que le gâteau l'absorbe bien sans en mettre trop afin que le gâteau ne soit pas trop sucré.
- Couper en carré quand le gâteau est complètement froid.
- Servir frais.

VARIANTE :

Sirop

- 3 tasses d'eau = 480 ml,
- 250 gr de miel d'acacia liquide.
- Préparer le sirop avec les ingrédients cités.
- Laisser sur le feu pendant environ 15mn, éteindre et laisser tiédir.

CONSEILS :

- Pour que le gâteau ne soit pas trop sucré, je verse le sirop à 3 reprises, à chaque fois, j'attends une dizaine de minutes pour donner le temps au gâteau d'absorber le sirop, après la deuxième fois, j'incline le moule, si je trouve qu'il reste un peu de liquide dans le coin du moule. Je ne rajoute plus le restant de sirop.
- Pour conserver le gâteau, il vaut mieux le couper, le mettre dans une boîte et le couvrir, ainsi il garde son moelleux du premier jour.
- Couper le gâteau quand c'est complètement froid, sinon il s'effrite.

L'oasis des lînes
<http://oasisdeslones.canalblog.com/>