

Sellou

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Deser kuchni arabskiej.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- po 5 dag sezamu i posiekanych migdałów -
- łyżka oleju -
- 1/2 - 1 łyżka nasion anyżu -
- 25 dag mąki -
- 12 dag masła startego na wiórki -
- 5 dag cukru -
- 1/2 łyżeczki cukru pudru -
- 1/2 łyżeczki cynamonu -
- Dekoracja: migdały i cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. Sezam prażymy na suchej patelni i wkładamy do blendera. Migdały mieszamy z olejem i prażymy w gorącym piekarniku, aż zbrązowieje. Co jakiś czas mieszając. Dodajemy do sezamu, wsypujemy anyż. Miksujemy na gładką masę. Mąkę prażymy w brytfannie na średnim ogniu na złoty kolor. Topimy masło, dodajemy mąkę i mieszamy, aby nic się nie przypaliło. Gdy masa zgęstnieje, zdjąć z ognia i połączyć z sezamem, migdałami i anyżem. Dodajemy cukier, cukier puder i cynamon. Z masy formujemy kulki, ozdabiamy je migdałami, posypujemy cukrem pudrem.

