

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta	25		
Título de la receta	DULCE DE RAMADAN				
Región y/o país	MARRUECOS				
Ingredientes	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> -1Kg de harina -1vaso de mantequilla derretida -1vaso de aceite de oliva -un poco de sal -un poco de azafran -un huevo Una cuchara de canela Una cuchara de anis Un vaso de agua azahar </td> <td style="width: 50%; border: none;"> -8gr de levadura en polvo un cuarto de vaso de vinagre un vaso de polvo de almendra dos vasos de polvo de sesamo y agua </td> </tr> </table>			-1Kg de harina -1vaso de mantequilla derretida -1vaso de aceite de oliva -un poco de sal -un poco de azafran -un huevo Una cuchara de canela Una cuchara de anis Un vaso de agua azahar	-8gr de levadura en polvo un cuarto de vaso de vinagre un vaso de polvo de almendra dos vasos de polvo de sesamo y agua
-1Kg de harina -1vaso de mantequilla derretida -1vaso de aceite de oliva -un poco de sal -un poco de azafran -un huevo Una cuchara de canela Una cuchara de anis Un vaso de agua azahar	-8gr de levadura en polvo un cuarto de vaso de vinagre un vaso de polvo de almendra dos vasos de polvo de sesamo y agua				
Modo de Elaboración	<p>Mezclamos todas las ingredientes bien y amasamos mas o menos 30 min la dejamos unos 10 min para que se ablando y la estiramos con el rodilla La cortamos en trozos largos y las decoramos con forma de flor. al final la freíamos con aceite y le ponemos miel con sésamo.</p>				
Fotografía de la receta (al menos una)					

Cofinanciado por: