

**Concurso "Culturas conectadas"**  
Modalidad Receta

<b>Ficha de la Receta</b>		Nº receta	25		
<b>Título de la receta</b>	DULCE DE RAMADAN				
<b>Región y/o país</b>	MARRUECOS				
<b>Ingredientes</b>	<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				
<b>Modo de Elaboración</b>	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.				
<b>Fotografía de la receta (al menos una)</b>					

Cofinanciado por: