

Sfouf

El sfouf es un pastel tradicional libanés de almendra y sémola aromatizado con cúrcuma, tahina, anís y piñones.

Prep.
15 min

Cocinar
30 min

Total
45 min



Enregistrar

Plato: Postre Cocina: Libanés, Mediooriental, Vegetariano

Raciones: 8 personas Autor: Sarah-Eden Dadoun

Ingredientes

- 450 g de sémola fina de trigo duro
- 150 g de harina
- 2 cucharadas de cúrcuma en polvo
- 500 ml de leche entera
- 450 g de azúcar en polvo
- 250 ml de aceite vegetal neutro
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 2 cucharadas de tahini
- 30 g de piñones

Equipo

- Procesador de alimentos
- Molde de 30 x 20 cm para hornear

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 200°C mientras se prepara la masa.
2. En el bol de un robot de cocina, mezclar la sémola, la harina, la levadura y la cúrcuma.
3. En un bol, diluir el azúcar en polvo con la leche y verter esta mezcla sobre la mezcla de sémola en el robot de cocina.
4. Con el accesorio de la batidora, a baja velocidad, mezclar la preparación mientras se añade gradualmente el aceite hasta obtener una pasta suave.
5. Untar con tahini el fondo y las paredes de un molde de 30 x 20 cm forrado con papel de horno.
6. Verter la masa.
7. Golpear el molde sobre la superficie de trabajo para igualar la superficie del pastel.
8. Espolvorear los piñones por encima.
9. Bajar la temperatura del horno a 180°C e introducir el sfouf en el horno.
10. Hornear durante 25-30 minutos hasta que se dore.
11. Dejar enfriar completamente y cortar el sfouf en cuadrados o rombos.