



Marruecos

FAKKAS

Fátima Zohra Lamrabeti AMPA Pere de Tera

Es un dulce típico de **Marruecos**, se suele realizar para las fiestas después del Ramadán

INGREDIENTES:

6 huevos, 1 vaso de aceite, 2 vasos grandes de azúcar, 2 vasos grandes de almendras picadas, 2 vasos grandes de uvas pasas, 1 vasito de semillas de sésamo, 2 paquetes de levadura química y 1 kg de harina.

Para la decoración: 1 cucharadita de café soluble y 1 clara de huevo.

PREPARACION:

En una fuente se mezclan los huevos, el aceite, la azúcar, las almendras, las uvas, las semillas de sésamo y la levadura.

Añadir la harina poco a poco, removiendo con los dedos, hasta que la masa este firme.

Dividir la masa en bolas gruesas y extenderlas con forma de rodillo. Colocarlas en una placa de horno engrasada con aceite. Untar la cara superior de los rodillos con la clara de huevo y café y cocer al horno durante 15 minutos a temperatura de 180°.

Sacar del horno y cortar en rodajas de 0.6 cm de espesor. Colocar de nuevo en el horno y cocer 15 minutos más.

Dorar ambas caras.

Conservar las *fakkas* en una lata hermética para que se mantengan crujientes.