



MARRUECOS.

## ***GHRIBAS TRADICIONALES***

**Mina Demdoui**

AMPA Pere de Tera

### **INGREDIENTES:**

500 gr. de harina, 100 gr. de azúcar glass, 2 cucharaditas soperas de semillas de sésamo tostadas, sal, 1 vasito de aceite, 1 ½ vaso de mantequilla fundida y 2 paquetes de levadura química.

### **PREPARACION:**

En una fuente, mezclar la harina con el azúcar glas, las semillas de sésamo, la sal, la mantequilla fundida y el aceite.

Amasar con energía hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar una noche en el frigorífico.

Añadir la levadura y amasar de nuevo. Confeccionar las *ghribas* y colocarlas en una placa de horno engrasada con mantequilla o forrada con papel sulfurizado.

Cocer en el horno precalentado a 180°C.

Espolvorear con canela en polvo antes de servir.