

Harcha, chlebek marokański



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	80 ml
semolina	250 gram
drożdże suche	2 łyżeczki
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
mleko ciepłe	150 ml
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce połącz ze sobą mleko, drożdże i cukier. Przykryj ściereczką i odstaw na ok. 5 minut. Następnie do drożdży dodaj semolinę, oliwę, sól i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszaj. Jeszcze raz przykryj ściereczką i odstaw na ok. 15-20 minut. Ciasto podziel na 3-6 kulek. Zależy od wielkości. Każdą kulkę wyłóż na stolnicę posypaną semoliną. Uformuj chlebki. Smaż na suchej patelni, po ok. 5 minut z każdej strony.