



MARRUECOS

M'SMMENS

Naima Rabhiwi

AMPA Pere de Tera

INGREDIENTES

:

2 tazas grandes de harina de trigo, 1 taza grande de harina blanca, 1 cucharadita de sal, ½ vasito de aceite, ½ vasito de mantequilla fundida y ½ vasito de agua tibia.

PREPARACION:

Mezclar ambas harinas con la sal y el agua.

Amasar hasta obtener una masa firme. Hacer bolitas con la masa y untarlas con aceite mezclado con la mantequilla fundida.

Extender las bolas hasta hacer un círculo.

Doblar un lado, untar con la mezcla de aceite y mantequilla y espolvorear con harina de trigo. Así sucesivamente por ambas caras. Volver a doblar para hacer un rectángulo untando sus lados como la vez anterior y así sucesivamente hasta realizar un cuadrado.

Aplastar los cuadrados con la yema de los dedos. Freír a fuego medio los *m'smmens* con poco aceite y servir caliente con una mezcla de miel tibia y mantequilla fundida.