



INGRÉDIENTS

pour 6 personnes :

250g de semoule fine

1 verre de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe de curcuma Terra Madre

2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
(ou d'eau de rose)

1 verre de lait

1 poignée de pignons de pin

2 verres de sucre

1 verre d'huile végétale

STOUF GÂTEAU LIBANAIS AU CURCUMA

FACILE, EFFICACE ET À LA PORTÉE DE TOUS

1. Préchauffer le four à 200°C. Graisser le moule à tarte.
2. Dans un saladier, mélanger la semoule, la farine, le bicarbonate, le sucre, l'eau parfumée et le curcuma.
3. Creuser un puits et y verser l'huile et le lait.
4. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Verser l'appareil dans un moule à tarte et décorer avec les pignons de pin.
6. Faire cuire 20 minutes.



Autres suggestions d'utilisations : légumes, eau de cuisson des céréales.