



PASTELERÍA MARROQUÍ

RACHIDA AMHAOUCHE



En este libro a la vez simple y práctico, se encuentra lo esencial de la pastelería marroquí con sus sabores y sus perfumes de la tierra.

Conscientes de la sutileza de la realización de las recetas, hemos querido que este libro sea una verdadera guía, magníficamente ilustrada que le acompañará en todas las etapas y le proporcionará ayuda en la preparación y momentos de verdadero placer y detenimiento.

Más de 140 fotografías

Indicaciones fiables y claras

Recetas ilustradas por etapas.



ÍNDICE

[ANILLOS de almendra](#)
[BABUCHAS de cacahuets](#)
[BAKLAVAS de nueces y almendras](#)
[BASTONCILLOS de almendras](#)
[BATBOUTS](#)
[BEIGNETS](#)
[BRIOCHES de Oujda](#)
[BRIOUATS de almendra](#)
[CRÊPES/BAGHRIRS](#)
[CUERNOS de gacela](#)
[CHEBBAKIA](#)
[FAKKAS](#)
[GHRIBAS \(tradicionales\)](#)
 " [de almendras](#)
 " [de almendras fileteadas](#)
 " [de coco](#)
 " [de nuez](#)
 " [de sésamo](#)
[HARCHAS](#)
[MACARONS](#)
[MAKROUT](#)
[M' HANCHA](#)
[M' SMMENS](#)
[PANECILLOS de leche con semillas de sésamo](#)
[PASTELES de dátiles](#)
[PASTELITOS de almendras](#)
[ROLLITOS hojaldrados de frutos secos](#)
[SAQUITOS de almendras](#)
[SELLOU](#)
[TRIÁNGULOS de almendras](#)
[ZELLIGES de almendras](#)



ANILLOS DE ALMENDRA

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Relleno:

- 500 gr. de almendras
- 350 gr. de azúcar
- ¼ cucharadita de canela
- 3 cucharadas de mantequilla
- Una pizca de goma arábiga en polvo
- 4 cucharadas de agua de azahar

Masa:

- 200 gr. de nata líquida
- 1 cucharada de azúcar

Una pizca de sal

250 gr. de harina

Decoración:

Clara de huevo

50 gr. de almendras peladas y picadas



PREPARACIÓN:



Relleno:

Hervir las almendras durante 10 min., pelarlas y secarlas. Luego triturarlas con el azúcar en varias tandas. Mezclar la pasta obtenida con la canela, la mantequilla, la goma arábiga en polvo y el agua de azahar. Confeccionar unos bastoncillos largos con este relleno.

Masa:

Disponer en un recipiente la nata, el azúcar y la sal y mezclarlo añadiendo la harina a modo de lluvia. Luego dejar reposar la masa 30 min.



Extender la masa finamente. Disponer los bastoncillos de relleno uno a uno y enrollarlos en la masa. Luego separarlos con un cuchillo del resto de la masa. Utilizar así todos los bastoncillos de pasta de almendras.

Corte los bastoncillos en trozos de 8 cm. aplastarlos un poco con el dedo y soldar los dos extremos para formar un anillo.



Mojar la parte alta del anillo primero en clara de huevo y después en las almendras picadas. Luego colocarlos en una bandeja de horno engrasada y hornearlos 15 min. a 180°.



BABUCHAS DE CACAHUETES

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Pasta:

200 gr. de nata líquida

Una pizca de sal

250 gr. de harina

Relleno:

500 gr. de cacahuetes

100 gr. de azúcar glass

PREPARACIÓN:



Pasta:

Ponga en un recipiente la nata y la sal y después añada gradualmente la harina, mezclando hasta obtener una masa lisa y sin grumos. Dejarla reposar en la nevera durante una hora.



Relleno de cacahuetes:

Torrefactar los cacahuetes durante algunos minutos. Dejarlos enfriar y triturarlos con el azúcar hasta conseguir una pasta maleable. Divídala en bolas y estire esta formando unos largos cordones de unos 5 cm de grosor.



Saque la masa de trigo de la nevera y divídala en trozos que estirará, uno a uno, con un rodillo de pastelería.

Disponga un cordón de cacahuete sobre la masa de harina estirada y enciérrelo con ella hasta que esté completamente cubierto. Con ayuda de un cuchillo, separe el rulo así formado

del resto de la pasta.

Aplaste ligeramente los rollos y córtelos en rodajas al bies de medio centímetro de espesor, lo que les da una forma parecida a una babucha.

Colóquelas sobre una placa de horno engrasada y hornee 15 min. en el horno precalentado a una temperatura media.





BAKLAVAS DE NUECES **Y ALMENDRAS**

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Masa:

500 gr. almendras escaldadas, peladas y fritas
250 gr. nueces
2 cucharadas de agua de azahar
1 cucharadita de canela en polvo
100 gr. de azúcar
½ vasito de mantequilla fundida
250 gr. de pasta de hojaldre

Relleno:

100 gr. de almendras escaldadas y peladas
250 gr. de miel
4 cucharadas de agua de azahar



PREPARACIÓN:



Con ayuda de un robot, picar las almendras y las nueces. Disponer esta mezcla en un recipiente y rociarlas con el agua de azahar. Añadir la canela, el azúcar y la mantequilla y luego mezclarlo todo.

Dividir la pasta de hojaldre en dos trozos y luego estirarlos con ayuda de un rodillo. Tapizar la placa del horno



con una de las dos placas de hojaldre y mantener la otra en espera.



Poner la mezcla de almendras y nueces encima y repartirla bien. Seguidamente cubrir con la segunda lámina de hojaldre y mantenerlo en la nevera unos 30 min. para que la masa de hojaldre se reafirme.

Cortar en forma de cuadritos y decorar cada uno de ellos con una almendra.

Hornear en el horno precalentado a temperatura media, más o menos unos 15 min., cuando se vea la superficie lo suficientemente dorada.



Rociar después con miel tibia aligerada con agua de azahar. Servir frío.



BASTONCILLOS DE ALMENDRAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Relleno:

500 gr. de almendras escaldadas y peladas
300 gr. de azúcar
¼ de cucharadita de canela
3 cucharaditas de mantequilla
Una pizca de goma arábiga en polvo
4 cucharadas de agua de azahar

Masa:

200 gr. de nata líquida
1 cucharada de azúcar
Una pizca de sal
250 gr. de harina

Decoración:

Una clara de huevo
6 cucharadas de semillas de sésamo



PREPARACIÓN:



Relleno:

Triture en dos tandas las almendras con el azúcar para conseguir una masa de almendras. Agregue la canela, la mantequilla, la goma arábiga y el agua de azahar. Mezcle bien y luego forme unos largos bastones de 1 cm. de espesor.

Masa:

En un recipiente ponga la nata, el azúcar y la sal. Mezcle bien añadiendo la harina a modo de lluvia hasta lograr una masa lisa. Resérvela en la nevera durante 30 min.



Saque la masa de la nevera y estírela mediante el rodillo. Coloque en ella los bastones de almendras uno a uno.

Envuelva los bastones con la masa y después, con ayuda de un cuchillo, separe el bastón así forrado del resto de la masa.



Corte cada bastón envuelto en pequeños bastoncillos a modo de cigarros.

Moje los extremos de los bastoncillos en clara de huevo y seguidamente en semillas de sésamo. Colóquelos en una placa revestida con papel antiadherente y hornéelos a temperatura media en el horno precalentado durante unos 15 min.



BATBOUTS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

250 gr. de harina de trigo
100 gr. de harina blanca
¼ de cucharadita de sal
1 cucharada de levadura de panadero
Un vaso grande de agua tibia



PREPARACIÓN:



Mezcle las dos harinas, formar un volcán y en el hueco agregar la sal, la levadura y después progresivamente agua tibia, mezclando hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Dividir la masa en gruesas bolas.

Sobre una superficie enharinada y con ayuda de un rodillo de pastelería estire cada bola hasta dejarla de unos 4 mm. de espesor.



Cortar piezas de 5 cm. de diámetro con un cortapastas.



Coloque los "batbouts" en una placa pastelera revestida con papel antiadherente, recubrir con un segundo papel y dejar levar.

Calentar una sartén a fuego suave y comenzar a cocer. Una vez que los "batboust" se hinchan, hay que darles la vuelta.

En caso de necesidad untar la sartén con una pizca de aceite durante la cocción.



Se sirven calientes acompañados de mantequilla, queso o miel.



BEIGNETS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de harina
1 cucharada de azúcar
172 cucharadita de sal
1 sobrecito de azúcar avainillado
1 huevo
1 y ½ cucharadita de levadura de panadero
1 vaso grande de agua
Aceite para la fritura

Decoración:

Azúcar glass o azúcar normal.



PREPARACIÓN:



Disponga en un recipiente la harina a modo de volcán y añada en el hueco el azúcar, la sal, el azúcar avainillado, el huevo y la levadura de panadero diluida en agua tibia.

Mezcle bien la preparación añadiendo agua tibia hasta la obtención de una pasta homogénea. Amase enérgicamente

hasta que la masa no se pegue.

Extienda la masa hasta un espesor de 6 mm. y corte círculos con un vaso. Con un cortapastas más pequeño, vacíe el interior de estos círculos para formar unos anillos.



Disponga los "beignets" en una placa pastelera, cúbralos y deje levar hasta que alcancen el doble de su volumen.

Freírlos en aceite hirviendo, dorándolos por ambos lados.

Escurrirlos y espolvorearlos con azúcar.

Servir calientes.





BRIOCHES DE OUJDA

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

1 kg. de harina
2 vasos grandes de aceite
4 vasos grandes de azúcar
½ vaso grande de semillas de sésamo
2 huevos
2 cucharadas de cardamomo en polvo
2 cucharadas de anís en polvo
2 sobrecitos de levadura química
1 cucharadita de levadura de panadero
Agua tibia



PREPARACIÓN:



En un recipiente ponga la harina a modo de volcán y en el hueco central añada el aceite, el azúcar, las semillas de sésamo, un huevo, el cardamomo, el anís, la levadura química y la levadura de panadero. Amase enérgicamente, añadiendo a la vez el agua tibia de modo progresivo para obtener una masa homogénea.

Divida la masa en bolitas del tamaño de un huevo que se rodarán sobre la superficie para formar unos bastones de 20 cm. de largo. Con ayuda de unas tijeras, partir uno de los extremos en dos y cierre el bastón formando un anillo, encerrando la punta entera y soldándola con la punta cortada en dos.



Haga unos cortes en la parte exterior de los anillos con ayuda de un cuchillo. Báñelos con yema de huevo con ayuda de un pincel. Colóquelos sobre una placa de horno engrasada y déjelos levar durante 30 min.



Poner a cocer 30 min. en el horno precalentado a 180°. Conserve los brioches en una caja hermética para que se mantengan bien crujientes.



BRIOUATS DE ALMENDRA

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

250 gr de almendras escaldadas y peladas
100 grs. de azúcar
50 gr. de mantequilla
½ cucharadita de canela
Una pizca de goma arábiga en polvo
Una cucharada de agua de azahar
24 hojas de "pastela" de tamaño mediano
1 yema de huevo
Aceite para freír
500 gr. de miel

Decoración:

50 gr. de almendras fritas y picadas



PREPARACIÓN:



Hacer hervir las almendras, pelarlas, secarlas con un paño limpio y triturarlas con el azúcar. Añadir una cucharadita de mantequilla, la canela, la goma arábiga y el agua de azahar. Mezclar bien con las manos y confeccionar bolitas.

Cortar la "pastela" en largas tiras. Bañar cada una de ellas con mantequilla fundida y colocar encima una de las bolitas de almendra. Plegar en forma de triángulo procediendo de derecha a izquierda y seguidamente de izquierda a derecha.



Pintar y pegar la parte final de la tira con yema de huevo. Dorar los "briouats" por los dos lados en aceite hirviendo y luego bañarlos con miel. Escurrirlos y espolvorear con las almendras picadas.
Servir frío.

VARIANTE:

También se pueden hervir las almendras, pelarlas, freírlas y después triturarlas con el azúcar. Añadir una cucharadita de mantequilla, la canela, la goma arábiga y el agua de azahar.

Antes de freírse, los "briouats" se pueden conservar en una caja hermética en el congelador para usarlos según convenga.



CRÊPES / BAGHRIRS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

- 1 bol de sémola fina
- ½ bol de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobrecito de levadura química
- 2 bols de agua tibia
- 2 cucharaditas de levadura de panadero
- 1 cucharadita de azúcar.



PREPARACIÓN:

En un recipiente mezclar la sémola, la harina, la sal y la levadura química.

Triturar esta mezcla con agua tibia añadiendo la levadura de panadero diluida en un poco de agua tibia y el azúcar.

Reservar la crema obtenida y dejar levar durante una hora. Justo antes de la cocción, remover el líquido con un cacillo.



Verter la cantidad de un cacillo de crema sobre una sartén muy lisa y caliente. Hacer cocer la crêpe únicamente por esa cara sin dar la vuelta.

Servir caliente acompañada de una mezcla de miel y mantequilla fundida, o bien de aceite de oliva o mermelada.





CUERNOS DE GACELA

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAUCHE

INGREDIENTES:

Masa:

500 gr. de harina
1 huevo
½ vasito de mantequilla fundida
Una pizca de sal
2 cucharadas de agua de azahar

Relleno:

1 kg. de almendras
500 gr. de azúcar
½ cucharadita de canela
Una pizca de goma arábica en polvo
½ vasito de mantequilla fundida
5 cucharadas de agua de azahar.



PREPARACIÓN:



Masa:

Vierta la harina en un recipiente y después añada el huevo, la mantequilla, la sal y el agua de azahar. Amase enérgicamente con el fin de conseguir una masa tierna. Forme unas bolas y luego resérvelas cubriéndolas con un film alimentario.

Relleno:

Hierva las almendras y pélelas. Triture con el azúcar, la canela, la goma arábica, la mantequilla y el agua de azahar. Forme pequeños bastoncillos que servirán de relleno y reserve.



Con ayuda de un rodillo de pastelería, extienda las bolas de masa a modo de rectángulos y aceítarlos ligeramente. Ponga los bastoncillos de relleno de almendras en ellos y enróllelos de uno en uno con la masa.

Con los dedos cierre el rulito en altura, y déle la forma de un croissant. Corte los bordes de la masa con una ruleta de pastelería



Deposite los "cuernos de gacela" en una placa engrasada y pínchelos con una aguja antes de llevarlos al horno donde cocerán unos 25 min. hasta tomar un bonito color dorado





CHEBBAKIA

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUICHE

INGREDIENTES:

½ kg de harina
1 huevo
2 cucharadas soperas de vinagre blanco
¼ cucharadita sal
1 cucharadita de café de canela molida
150 g de semillas de sésamo
1 cucharada soperas de semillas de anís
2 sobres de levadura química
50 g de mantequilla
10 cl. de aceite de oliva
1 pizca de goma arábica en polvo
1 pizca de hebras de azafrán
10 cl. de agua de azahar
1 Kg. de miel
Aceite para freír.



PREPARACIÓN:



En un plato grande disponer la harina en forma de volcán y agregar en el hueco la sal, las semillas de sésamo molidas, la mantequilla fundida, el aceite, el anís, la canela, la goma arábica en polvo, el agua de azahar, la levadura, el azafrán, la yema de huevo y el vinagre. Mezclar bien estos elementos agregando un poco de agua tibia. Amasar enérgicamente para conseguir una masa homogénea y

maleable, añadiendo más agua si fuese necesario.

Dividir la masa en bolas medianas y, sobre una superficie enharinada, estirarlas finamente ayudándose con un rodillo de pastelería.



Con una ruleta, cortar cuadrados de 8 cm. de lado y practicar en el interior de cada uno, cuatro cortes paralelos sin llegar a los bordes, siempre ayudándose de la ruleta.

Para trenzar los cuadrados levante con el índice las tiras 1-3 y 5.

Con ayuda de las dos manos separar las tiras 1-3-5 y las tiras 2 y 4 sin romper los cuadrados.



Soldar los dos ángulos inferiores del cuadrado y hacer subir la parte soldada hacia arriba para obtener la "chebbakia". Prepara de igual manera toda la pasta.

Sumergir las "chebbakias" en aceite hirviendo y dorarlas por los dos lados. Al sacarlas, mojarlas en miel con ayuda de una espátula y dejarlas escurrir. Decorar con semillas de sésamo y servir frío.





FAKKAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

6 huevos
1 vaso grande 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 sobrecitos de levadura química

Decoración:

1 cucharadita de café soluble
1 clara de huevo

PREPARACIÓN:



En un recipiente mezcle los huevos, el aceite, el azúcar, las almendras picadas, las uvas pasas, las semillas de sésamo y la levadura.

Añadir la harina progresivamente removiendo la mezcla con los dedos. Hacerlo de manera enérgica hasta la

obtención de una masa firme.



Dividir la masa en unas bolas grandes y hacerlas rodar para darles forma cilíndrica. Colocar estos cilindros en la bandeja del horno engrasada. Pincelar la parte superior de estos cilindros con la clara de huevo mezclada con el café soluble. Después hornearlos en blanco durante 15 min, es decir, sin dejarlos dorar.

Retirarlos del horno y cortar los cilindros en rodajas de unos 0'6 cm. de espesor. Colocar estas rodajas de nuevo en la placa del horno por segunda vez y hornear nuevamente unos 15 min. más.

Dorar por ambos lados.

Conservar las "fakkas" en una caja hermética para que se mantengan bien crujientes.





GHRIBAS (TRADICIONALES)

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de harina
100 gr. de azúcar glass
2 cucharadas de semillas de sésamo tostadas
Una pizca de sal
Un vasito de aceite
Un vasito y medio de mantequilla fundida
Un sobrecito de levadura química

PREPARACIÓN:



En un recipiente, mezcle la harina, el azúcar glass, las semillas de sésamo, la sal, la mantequilla fundida y el aceite. Amase enérgicamente hasta obtener una masa lisa. Déjela reposar en la nevera una noche entera. Incorpore la levadura y amase. Confeccione bolitas y dispóngalas en una placa de horno engrasada o provista de un papel antiadherente. Hornear unos 20 min. en el

horno previamente calentado a una temperatura media
Como decoración, espolvoree canela en polvo





GHRIBAS DE ALMENDRAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de almendras
Una pizca de goma arábica en polvo
1 cucharadita de levadura química
Una cucharadita de mantequilla
4 huevos
250 gr. de azúcar glass
2 cucharadas de ralladura de limón

Decoración:

Clara de huevo
Azúcar glass

PREPARACIÓN:

Hierva las almendras, luego pélelas y tritúrelas. Añada la goma arábica, la levadura, la mantequilla, 3 yemas de huevo (reservando las claras), un huevo entero, el azúcar glass y la ralladura de limón. Mezcle todos los ingredientes para obtener una masa homogénea. Aceite sus manos y forme pequeñas bolitas con la pasta para darles la forma de "Ghribas".



Mójelas con clara de huevo y luego espolvoréelas con azúcar glass. Deposite las "Ghribas" en una placa engrasada y enharinada y hornéelas en el horno precalentado a una temperatura media durante unos 20 o 25 min. Deje enfriar y sirva.





GHRIBAS DE ALMENDRAS **FILETEADAS**

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de almendras (escaldadas y peladas)

Una pizca de goma arábiga en polvo

1 cucharadita de levadura química

1 cucharadita de mantequilla

4 huevos

250 gr. de azúcar glass

1 cucharada de ralladura de limón

Decoración:

Clara de huevo

200 gr. de almendras fileteadas



PREPARACIÓN:



Triture las almendras y mézclelas con la goma arábiga, la levadura, la mantequilla, 3 yemas de huevo (reservando las claras), un huevo entero, el azúcar glass y la ralladura de limón. Mezcle hasta la obtención de una masa lisa.

Forme pequeñas bolas con la pasta de almendra y báñelas en la clara de huevo y luego páselas por un bol lleno de almendras fileteadas. Colóquelas en una placa de horno engrasada y

hornéelas unos 20 min. con el horno precalentado a temperatura media.





GHRIBAS DE COCO

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de coco rallado
200 gr. de sémola
350 gr. de azúcar glass
La ralladura de un limón
5 huevos
½ vasito de aceite
½ vasito de mantequilla fundida
1 sobrecito de levadura química



PREPARACIÓN:

En un recipiente mezcle el coco rallado, la sémola, el azúcar glass, la ralladura de limón, los huevos y después el aceite y la mantequilla. Deje reposar la mezcla durante una hora.

Añada la levadura y mezcle bien. Forme pequeñas bolitas con la pasta obtenida y aplástelas ligeramente con los dedos para darles la forma de "ghriba". Espolvoree con azúcar glass y deposítelas en una placa engrasada y hornéelas unos 20 min. en el horno precalentado a 180°.





GHRIBAS DE NUEZ

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de nueces peladas
Una pizca de goma arábica en polvo
1 cucharadita de levadura química
1 cucharadita de mantequilla
4 huevos
250 gr. de azúcar glass
1 cucharadita de agua de azahar
1 cucharadita de harina
1 cucharada de ralladura de limón

Decoración:

Clara de huevo
Azúcar glass.



PREPARACIÓN:



Triture las nueces y añada la goma arábica, la levadura, la mantequilla, 3 yemas de huevo (reservando las claras), un huevo entero, el azúcar glass, el agua de azahar, la harina y la ralladura de limón. Tras haber mezclado bien todos los ingredientes, forme unas bolitas. Sumérlas en clara de huevo y en azúcar glass. Póngalas en una placa de horno untada con aceite y hornear unos 20



min. en el horno precalentado a 180°. Una vez fuera del horno, reboce la superficie con azúcar glass.



GHRIBAS DE SÉSAMO

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de semillas de sésamo
2 huevos
1 cucharada de harina
250 gr. de azúcar glass
1 cucharada de levadura química
1 cucharada de mermelada
4 cucharadas de mantequilla fundida

Decoración:

Un poco de agua de azahar
100 gr. de azúcar glass



PREPARACIÓN:

Lave y seque las semillas de sésamo y hágalas dorar en una sartén sin nada de materia grasa. Con ayuda de una trituradora mézclelas con los huevos, la harina, el azúcar, la levadura y la mermelada. Mézclelo bien.

Añada la mantequilla fundida a la mezcla y siga mezclando hasta conseguir una masa homogénea. Forme pequeñas bolitas dándoles la forma de "ghriba". Sumerja la parte superior de cada "ghriba" en agua de azahar y luego en el azúcar glass. Dispóngalas en una placa engrasada y enharinada

Y hornéelas en el horno precalentado a 180° durante unos 15 min.





HARCHAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

250 gr. de sémola fina
½ cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
1 sobrecito de levadura química
1 sobrecito de azúcar avainillada
150 gr. de mantequilla
1 vasito de leche



PREPARACIÓN:

En un recipiente mezcle la sémola, la sal, el azúcar, la levadura química y el azúcar avainillado.

la mezcla incorporándolo



Fundir la mantequilla y agregarla a todo para conseguir una mezcla arenosa.

Vierta la leche y es suficiente con remover el recipiente. Luego deje reposar unos minutos.

Caliente la sartén a fuego suave, espolvoréela con sémola y ponga encima dos moldes redondos. En el interior de cada molde ponga una

bola de la masa espolvoreando la superficie con más sémola y aplástelas para que se adapten a la forma del molde.

Hacerlas cocer por ambos lados.

Sirva en compañía de una mezcla de miel y mantequilla fundida.





MACARONS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

600 gr. de almendras
300 gr. de azúcar glass
3 huevos
1 cucharadita de levadura química

Decoración:

Algunas almendras

PREPARACIÓN:



Bata las tres claras a punto de nieve hasta que doblen su volumen. Reserve las yemas para la masa.



Lave y seque las almendras sin pelarlas y tritúrelas. Enseguida agregue el azúcar glass, las tres yemas reservadas, la levadura y mezclar bien. Verter la clara a punto de nieve y mezclarlo delicadamente con una espátula de abajo hacia arriba para conseguir una masa lisa.

Confeccionar bolitas con la pasta y colocarlas en una placa engrasada o bien revestida con papel antiadherente. Decorar con las almendras y meterlas unos 20 min. en el horno precalentado a 180°.



Al sacarlos del horno los macarons son tiernos pero endurecen tras algunas horas. Si se mantienen en un lugar cerrado y frío, se vuelven maleables.



MAKROUT

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Masa:

125 gr. de sémola gruesa
125 gr. de sémola fina
1 cucharada de azúcar
¼ de cucharadita de sal
100 gr. de mantequilla fundida
1 vasito de agua fría
1 vasito de agua de azahar

Relleno:

200 gr. de dátiles o 125 gr. de pasta de dátiles
½ cucharadita de canela
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de agua de azahar
Aceite para la fritura
250 gr. de miel



PREPARACIÓN:



En un recipiente mezclar las dos sémolas, el azúcar y la sal. Añadir la mantequilla fundida y continuar mezclando.

Verter sobre esta mezcla el vaso de agua, el vaso de agua de azahar mezclando delicadamente con la punta de los dedos.

Pasta de dátiles:



Deshuesar los dátiles y cocerlos al vapor durante 20 min. Dejarlos enfriar y trabajar esta pasta a mano añadiendo la canela, la mantequilla y el agua de azahar. Transformarlo en largos bastoncillos de un cm. de espesor. Formar otros bastones con la pasta de sémola. Practicar un largo corte en medio y colocar un bastoncillo de dátiles antes de soldarlo.

Corte los bastones obtenidos en pequeñas losetas iguales, "makrouts" y reservar.



Freír estos "makrouts" en aceite hirviendo y, una vez que tomen color dorado, retirarlos, escurrirlos bien y sumergirlos en miel caliente aromatizada con agua de azahar. Escurrir y servirlos fríos.





M´HANCHA

“Pastelería marroquí” RACHIDA AMHAOUICHE

INGREDIENTES:

250 gr. de almendras
125 gr. de azúcar
3 cucharadas de mantequilla fundida
¼ de cucharadita de canela
2 cucharadas de agua de azahar
Una pizca de goma arábica en polvo
20 hojas de “pastela”
Mantequilla fundida

Decoración:

1 yema de huevo
3 cucharadas de almendras laminadas y picadas
2 cucharadas de miel



PREPARACIÓN:

Hervir las almendras durante 5 min., pelarlas y secarlas con un paño limpio. Triturarlas con el azúcar en varias tandas hasta la obtención de una masa lisa.

el agua de azahar y la



bastones largos.

A la pasta de almendras, añadir las tres cucharadas de mantequilla fundida, la canela, la goma arábica en polvo. Mezclar bien y formar



Cortar las hojas de “pastela” en forma de grandes rectángulos y bañarlos con la mantequilla fundida.

Enrollar los bastones de almendra en las hojas. Con ayuda de un pincel, bañar la superficie con yema de huevo y decorar con las almendras picadas.

Disponer los bastoncitos en una placa de horno y cocerlos unos 15 min. en el horno precalentado. Al sacarlos del horno, deben estar dorados. Una vez cocidos los bastoncitos, rociarlos con miel tibia y cortarlos en trocitos.

Servir frío.





M ' SMMENS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

2 grandes boles de harina de trigo
1 gran bol de harina blanca
1 cucharadita de sal
½ vasito de aceite
½ vasito de mantequilla fundida
½ L. de agua tibia.

PREPARACIÓN:



Mezcle las dos clases de harina, añada la sal y el agua. Amase enérgicamente para obtener una pasta firme y homogénea. Añada para ello agua si lo considera necesario.



Divida la pasta en unas gruesas pelotas que se bañarán en el aceite ligado con la mantequilla fundida.

Una a una extender la masa con las puntas de los dedos formando un círculo. Pliegue un lado, bañe con la mantequilla con aceite y espolvoree con harina de trigo.



De igual manera pliegue el otro lado para darle la forma de un rectángulo, y espolvoree nuevamente con la harina de trigo. Pliegue los otros dos laterales para formar un cuadrado y haga lo mismo con el resto de las bolitas.

Antes de cocer los cuadrados, aplastarlos un poco con la punta de los dedos.



En una sartén ligeramente aceitada puesta a fuego medio, poner los "m'ssmen". Dorarlos por ambos lados y servir en frío con una mezcla de miel tibia mezclada con mantequilla fundida.





PANECILLOS DE LECHE **CON SEMILLAS DE SÉSAMO**

“Pastelería marroquí” RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

3 huevos
1 vasito de azúcar
1 vasito de aceite
2 cucharadas de semillas de sésamo
1 cucharada de anís
1 vasito de mantequilla fundida
6 grandes bols de harina
172 L. de leche
Semillas de sésamo y un huevo batido para la decoración.



PREPARACIÓN:



En un recipiente casque los huevos y añada el azúcar, el aceite, la levadura, las semillas de sésamo, el anís y la mantequilla fundida. Mezcle bien hasta que la levadura se disuelva del todo.



Ponga la harina en forma de volcán y, en el hueco central vierta la mezcla de huevos y trabaje la pasta enérgicamente.

Añada la leche y frote la masa con las palmas de las manos para lograr una pasta muy lisa. Si fuese necesario, añada más leche.



Deje levar durante una hora. Divida la masa en bolitas del tamaño de un huevo y deje levar

por segunda vez durante una hora.

Con la punta de los dedos aplaste ligeramente cada bolita para conseguir un panecillo redondo. Con una brocha pinte la superficie con huevo batido y decore con semillas de sésamo. Hornee 30 min. en el horno precalentado a 180°.





PASTELES DE DÁTILES

“Pastelería marroquí” RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Masa:

500 gr. de harina
2 cucharadas de azúcar glass
250 gr. de margarina
1 yogur a la vainilla

Relleno:

500 gr de dátiles
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de semillas de sésamo
1 cucharada de agua de azahar
Clara de huevo

Decoración:

Azúcar glass



PREPARACIÓN:



Masa:

Mezcle la harina con el azúcar glass, la margarina y el yogur y amase la pasta hasta que se vuelva tierna y lisa.

Relleno:

Lave los dátiles, deshuéselo y hágalos cocer al vapor durante 20 min. Añada la canela, la mantequilla, las semillas de sésamo y el agua de azahar y mezcle bien.



Extienda la masa finamente con el rodillo y corte redondeles con un cortapastas. Bañe el contorno con clara de huevo.

Forme bolitas con la pasta de dátiles y colóquelas en medio de los círculos de masa.

Suelde los bordes con un prensador o bien ciérrelos con un tenedor. Coloque los pastelillos sobre una placa engrasada. Pínchelos con un tenedor para que no se hinchen y hornéelos durante 15 min. en el horno precalentado a 180°.



Deben tomar un color dorado y, una vez cocidos, se espolvorean con azúcar glass por los dos lados.



PASTELITOS DE ALMENDRAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

500 gr. de almendras
Una pizca de goma arábica en polvo
1 cucharadita de levadura química
½ cucharada de mantequilla
4 huevos
250 gr. de azúcar glass
2 cucharadas de ralladura de limón

Decoración:

100 gr. de almendras escaldadas y peladas

PREPARACIÓN:



Escalde las almendras durante 10 min. pélelas y después tritúrelas hasta conseguir una masa lisa.

Añada la goma arábica en polvo, la levadura, la mantequilla, 3 yemas, 1 huevo entero, el azúcar glass y la ralladura de limón. Mézclelo todo hasta la obtención de una masa untuosa.



Ponga esta masa en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y colóquela en pequeños montoncitos sobre una placa pastelera. Decore cada uno de ellos con una almendra y hornee unos 20 min. en el horno precalentado a 180°.





ROLLITOS HOJALDRADOS **DE FRUTOS SECOS**

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

200 gr. de almendras
200 gr. de nueces picadas
½ cucharadita de canela
100 gr. de azúcar
150 gr. mantequilla
2 cucharadas de agua de azahar
15 hojas de "pastela"

Decoración:

Yema de huevo
200 gr. de miel
Almendras fritas y picadas

PREPARACIÓN:



Hierva las almendras, pélelas y frías en aceite caliente. Luego píquelas con una tritadora. Mezcle el polvo con las nueces, la canela, el azúcar, la mantequilla y el agua de azahar.



Enmantequillar una hoja de "pastela", espolvoree la mezcla de frutos secos por encima y rocíe con mantequilla fundida. Luego enrolle la hoja dejando los frutos secos dentro con el fin de conseguir un rollito hojaldrado.



Aplastarlo ligeramente.



Corte los rulos en trocitos de 2'5 cm. dispóngalos en una bandeja engrasada y báñelos con yema de huevo. Póngalos 15 min. en el horno precalentado a una temperatura media. Rocíe con miel una vez que los saque del horno. Sirva frío



SAQUITOS DE ALMENDRAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

250 gr. de almendras escaldadas y peladas
100 grs. de azúcar
1 cucharada de ralladura de naranja
1 cucharada de agua de azahar
1 sobrecito de azúcar aromatizado a la naranja
1 cucharada de mantequilla
500 gr. de hojas de "pastela"
60 gr. de mantequilla fundida
1 yema de huevo

Decoración:

200 gr. de miel
1 cucharada de agua de azahar



PREPARACIÓN:

Mezcle las almendras con el azúcar, añada la ralladura de naranja, el agua de azahar, el azúcar aromatizado y la mantequilla. Mezcle bien y transforme la mezcla en pequeñas bolitas.

Pliegue las hojas de "pastela" en cuatro y, con ayuda de unas tijeras, corte unos círculos de 10 cm. Úntelos con la mantequilla fundida.



Ponga una bolita del relleno en cada uno de ellos, bañe su contorno con la yema de huevo y luego pliéguelos como si fuesen un saquito. Dispóngalos en una placa de horno untada de mantequilla y hornéelos unos 15 min. Una vez hechos, mójelos con la miel tibia. Sirva frío.





SELLOU

“Pastelería marroquí” RACHIDA AMHAOUICHE

INGREDIENTES:

1 kg. de harina
1 kg. de semillas de sésamo
1 kg. de almendras
500 gr. de azúcar glass
1 cucharada de semillas de anís molidas
1 y ½ cucharada de canela
½ cucharadita de goma arábiga en polvo
1 cucharadita de sal
750 gr. de mantequilla

PREPARACIÓN:

Tostar la harina en una sartén sin grasa o en el horno removiéndola constantemente hasta que se vuelva dorada. Luego tamizarla.

Lavar y escurrir las semillas de sésamo y dorarlas en una sartén sin grasa. Luego triturarlas.

Lavar las almendras y dorarlas unos minutos en el horno. Luego triturarlas.

En un gran recipiente, mezclar la harina torrefactada, el azúcar, las almendras trituradas, el anís, la canela, la goma arábiga, los granos de sésamo triturados y la sal.

Fundir la mantequilla en una cacerola, dejarla enfriar un minuto y verterla, clarificando progresivamente, sobre la mezcla de harina. Mezclar con las manos hasta la homogeneización de todos sus ingredientes.



Decoración:

Disponer el “sellou” en un plato dándole forma de pirámide y espolvorearlo con azúcar glass. Decorar con almendras fritas.

Si prefiere, puede añadir miel al “sellou” y formar pequeñas bolitas que se colocarán en cápsulas de papel decorándolas con una media almendra frita.

También puede mezclar el “sellou” con miel igualmente y transformarlo en pequeños rodillos que se rebozan en semillas de sésamo y se cortan en rodajas de un centímetro.





TRIÁNGULOS DE ALMENDRAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

Masa:

500 gr. mantequilla
400 gr. de azúcar
700 gr. de harina
200 gr. de Maizena
1 cucharadita de levadura química
1 cucharadita de extracto de almendras

Relleno:

500 gr. de almendras escaldadas
250 gr. de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de extracto de almendras
1 cucharada de agua de azahar

Decoración:

Mermelada
Azúcar glass



PREPARACIÓN:

Masa:

Mezcle la mantequilla, el azúcar, la harina, la Maizena, la levadura y el extracto de almendra hasta la obtención de una masa homogénea. Estírela con ayuda de un rodillo.

Relleno:

Mezcle las almendras con el azúcar y luego incorpore la mantequilla, la canela, el extracto de almendra y el agua de azahar. Forme pequeñas bolitas con la pasta así obtenida.



Corte círculos con la masa y deposite en el centro de cada uno de ellos una media cucharadita de mermelada. Encima ponga una bolita del relleno de almendras.

Con los dedos, pliegue los círculos en forma de triángulo y deposítelos en una placa pastelera revestida de papel antiadherente.

Lleve 20 min. al horno precalentado a una temperatura media.

Una vez fuera del horno, espolvoree los triángulos con azúcar glass.





ZELLIGES DE ALMENDRAS

"Pastelería marroquí" RACHIDA AMHAOUCHE

INGREDIENTES:

600 gr. de chocolate negro
250 gr. de almendras escaldadas
100 gr. de azúcar glass
60 gr. de mantequilla
Una pizca de goma arábica en polvo

Decoración:

100 gr. de chocolate blanco

PREPARACIÓN:



Chocolate al baño maría:

En un recipiente ponga 300 gr. de chocolate troceado y colóquelo sobre otro recipiente más amplio lleno de agua en ebullición. Remueva constantemente hasta que el chocolate se funda.



Vierta el chocolate fundido sobre una fuente u otro recipiente alargado revestido con papel sulfurizado, y alise la superficie con una espátula.



Triture las almendras con el azúcar, la mantequilla y la goma arábica. Sobre una superficie de trabajo, extienda esta pasta ayudándose de un rodillo y colóquela sobre la placa de chocolate de la fuente para formar una segunda capa.

Fundir el resto del chocolate de la misma manera que se hizo anteriormente y verterlo sobre la pasta de almendra para formar una tercera capa. Extienda bien para cubrir toda la superficie e igualar con una espátula. Decore con el chocolate blanco fundido.



Deje enfriar completamente y luego córtelo en losetas ayudándose con un cuchillo.

NOTA:

Si desea "zelliges" de chocolate blanco, utilice los ingredientes a la inversa, es decir, 600 gr. de chocolate blanco y 100 gr. de chocolate negro, aunque es preferible hacerlos de chocolate negro debido a sus virtudes y su valor nutritivo.

EL BLOG DE FATHER GORGONZOLA
<http://fathergorgonzola.com>

