

Comment faire les Ghraïba?

Recette Tunisienne.

Mélanger ensemble: 500g de farine de pois chiche, 300g de beurre fondu clarifié, 160g de sucre glace, 160g de farine blanche et 2 cuillères à café de poudre de graines de sésame.

Quand la pâte est bien mélangée, laisser reposer 1/2 heure.



Prendre une boule de pâte et l'étaler sur un boudin de 1.5cm de diamètre environ en se huilant les mains légèrement avec de l'huile d'olive. Couper au couteau des tronçons de 3cm de long.



Les rayer légèrement en appuyant la lame du couteau. Laisser reposer 1 heure au frais.



Cuire à four moyen, environ 150°C pendant 15 mn.



Laisser refroidir avant d'y toucher, c'est très friable.

