



# ZALABIA

*Sergi Ferrer*

## INGREDIENTS

60 MINUTES 24 SERVINGS

130 g harina  
1 tsp maizena  
1 pizca de colorante alimentario  
1 pizca de cardamomo en polvo  
1 tsp de yogur  
1 tsp aceite de oliva  
10 g levadura fresca  
1 pizca de sal  
200 ml de agua tibia  
\*\*aceite de girasol para freír  
Baño de miel:  
400 g de miel  
100 g agua  
Unas gotas de agua de azahar

## TAGS

#arabian #arabpastry #marroc #marruecos #morocco #zalabia



1

Diluir la levadura en agua tibia.



2

Preparar la harina y la maizena en un bol, previamente tamizadas. Añadir la sal.



3





4

Añadir el aceite de oliva.



5

Mezclar los ingredientes. Añadir el colorante.



6

Añadir el azúcar. Añadir el agua con la levadura.



7

Mezclar bien con el batidor.



8

Añadir un poco más de agua hasta obtener una textura fluida como se observa en la foto.



9

Así debe ser la textura. Dejar en un lugar a temperatura ambiente fermentando hasta que produzca burbujas.





10

Mezclar de nuevo para homogeneizar la masa.



11

Poner en una manga pastelera con boquilla fina (de 2mm). \*\*Lo mejor es usar un biberón de cocina, es mucho más práctico. Mientrastanto preparar la mezcla de miel en un baño maría y poner al lado de la sartén donde vayamos a freír.



12

Calentar aceite de girasol en una sartén y disponer la mezcla de Zalabia formando círculos concéntricos.



13



14

Cuando esté dorado por un lado, darle la vuelta y freír.



15

Una vez dorado por ambos lados, escurrir y pasar a la mezcla de miel.





16

Dejar en miel unos 5 minutos y retirar.



17

Dejar escurrir unos minutos y decorar con sésamo tostado.



18

Disfrutar de esta maravillosa fruta de sartén de Marruecos!!

