



# ZALABIA

*Albert Monterde*

*Sanromà*

## INGREDIENTS

60 MINUTES 24 SERVINGS

130 g farina de blat  
15 g midó de blat de moro  
30 g sucre  
15 g iogurt  
15 g oli d'oliva  
10 g llevat fresc  
Colorant alimentari  
Cardamom en pols  
Sal  
200 ml aigua tèbia  
\*\*oli de gira-sol per fregir  
400 g de mel  
Unes gotes d' aigua de flor de taronger

## TAGS

#zalabia





1

Dissoldre el llevat amb una mica d'aigua tèbia.



2

Barrejar els ingredients secs: el midó de blat de moro amb la farina de blat, el cardamom i el sucre.



3

Afegir l'oli d'oliva.



4

Afegir el iogurt.



5

Afegir el llevat amb la mica d'aigua.



6

Tenyir la barreja amb colorant alimentari.





7

Afegir més aigua tèbia fins aconseguir la textura desitjada i deixar fermentar fins que es formin bombolles.



8

Omplir un biberó perquè sigui més fàcil fer la forma d'aquest dolç.



9

Fregir en oli de gira-sol amb la forma catracterística.



10

Un cop fregit, escòrrer l'excés d'oli i submergir durant uns minuts en un bany maria amb mel i unes gotes d'aigua de flor de taronger.



11

Escòrrer l'excès de mel.



12

Gaudir d'aquest dolç magrebí.

