

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Harcha ou galettes de semoule au four

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 min

### Ingrédients :

250 g de semoule fine

50 g de sucre

1 cuillère à soupe de beurre fondu

5 cl d'huile de tournesol

1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger

7 cl de lait

1 cuillère à soupe de graines d'anis

1/2 sachet de levure chimique

2 pincées de sel

30 g de semoule pour la décoration

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mettez la semoule, le sucre, l'anis et la levure chimique. Mélangez.

Ajoutez le beurre fondu et l'huile de tournesol puis mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et le lait. Mélangez jusqu'à obtenir un pâton. Laissez reposer 10 minutes.

Façonnez des boules de la taille d'une grosse noix et passez-les dans de la semoule fine.

Placez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant un peu.

Mettez au four pour 12 minutes de cuisson.

Laissez tiédir sur une grille avant de les déguster.