

# La Basboussa



40 minutes



25 minutes



## Etapes de préparation

- 1) Préchauffez le four à 180°
- 2) Mélanger tous les ingrédients

Jusqu'à ce que la pâte soit bien  
Homogène

- 3) Beurrer généreusement un moule carré
- 4) Verser la pâte dans le moule et enfourner jusqu'à ce que la basboussa soit bien dorée. Ça prend environ 15 à 25 minutes selon le four
- 5) Pendant ce temps, préparer le sirop : faites bouillir de l'eau et le sucre une dizaine de minutes sur faux doux
- 6) Sortir la baboussa du four et verser le sirop.  
Laisser imbiber plusieurs heures avant dégustation.

## Ingrédients

6 verres de semoules moyen  
1 verre de beurre fondu  
2 yaourts  
4 verres de lait  
2 sachets de sucre vanillé  
2 sachets de levure chimique

Pour le sirop de sucre :

2 verres  $\frac{1}{2}$  d'eau  
2 verres  $\frac{1}{2}$  de sucre

