Ciasto ouarka z kremem i migdałami

Olla

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- semolina z pszenicy durum - 200 g
- mąka pszenna - 100 g
- woda - trochę
- oliwa - 2 łyżka
- sól - szczypta
- mleko - 1 litr
- masło - 30 g
- cukier trzcinowy - 10 łyżka
- mąka ryżowa - 4 łyżka
- płatki migdałowe - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie mąki, oliwe i sól wymieszać i dodać tyle wody aż uzyskamy ciasto konsystencji chlebowego, wyrabiać około 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
Ciasto włożyć do miseczki i zalać wodą tak aby było zakryte. Odstawić na godzinę
Patelnię rozgrzać, posmarować odrobiną oliwy. Zwilżonymi dłońmi brać kawałek ciasta, rozciągać je na placek i kłaść na gorącą patelnię przyklepując. Ciasto smażyć z jednej strony, krótko aby zostało jasne i odkładać każdy płat na papierową serwetkę.

Składniki na krem: mleko, cukier, masło i mąkę ryżową wymieszać w garnuszku i doprowadzić do wrzenia często mieszając. Odstawić do wystygnięcia
Migdały uprażyć na patelni. Płat ciasta położyć na talerzyku, Posypać migdałami, przykryć kolejnym płatem i nałożyć porcję kremu. Przykryć kolejnym płatem ciasta, posypać migdałami i przykryć kolejnym, znów nałożyć porcję kremu. Udekorować migdałami.