

Basboussa Egyptienne

Ingrédients (1 verre = 200 ml) :

- 3 verres de semoule moyenne
- 1 verre de sucre semoule non raffiné
- 1/2 verre de beurre fondu
- 1 yaourt
- 2 verres de lait
- 1 sachet de sucre vanille naturelle
- 1 sachet de levure chimique
- . *Pour le sirop de sucre*
- 1 verre 1/2 d'eau
- 1 verre 1/2 de sucre non raffiné

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Beurrez généreusement le moule carré.

Versez la pâte dans le moule.

Enfournez jusqu'à ce que la Basboussa soit bien dorée, cela peut prendre environ 15-25 minutes selon votre four.

Pendant ce temps, préparez le sirop.

Faites bouillir l'eau et le sucre une dizaine de minutes sur un feu doux à petits bouillons.

Sortez la Basboussa du four.

Versez le sirop sur le gâteau (mettez vraiment tout).

Laissez imbiber plusieurs heures.

La Basboussa est encore meilleure le lendemain.

Découpez le gâteau en petits carrés et déposez-les éventuellement dans les caissettes en papier.

<http://philomavie.blogspot.com>