Basboussa aux amandes et au yaourt

Une basboussa très tendre, enrichie de poudre d'amandes et parfumée à la fleur d'oranger. Le yaourt garantit une mie humide.

12 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de semoule fine
- 80 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 250 g d'yaourt nature
- 2 œufs
- 80 ml de huile neutre
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de sucre pour le sirop
- 200 ml d'eau
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et huiler un plat carré.
2. Mettre la semoule, la poudre d'amandes, le sucre, le yaourt, les œufs, l'huile et la levure dans le bol.
3. Mélanger jusqu'à une pâte épaisse et homogène.
   30 sec / vitesse 4
4. Verser dans le plat, lisser, découper en carrés et cuire 35 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, cuire le sucre et l'eau pour un sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Ajouter la fleur d'oranger et arroser le gâteau chaud de sirop.

Le conseil de Tiha
Laisse reposer la pâte 10 minutes : la semoule gonfle et le gâteau sera plus moelleux.

Conservation : 4 jours à température ambiante.