Sfouf libanais au curcuma

Un gâteau libanais d'un beau jaune doré, parfumé à l'anis et au curcuma, surmonté de pignons. Moelleux et sans œufs.

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

Ingrédients

- 300 g de semoule fine
- 150 g de farine
- 200 g de sucre
- 200 ml de lait
- 120 ml de huile
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café d'anis moulu
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de pignons ou amandes
- 2 c. à soupe de tahini pour le plat

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et badigeonner un plat de tahini.
2. Mettre la semoule, la farine, le sucre, le curcuma, l'anis et la levure dans le bol et mélanger. **15 sec / vitesse 3**
3. Ajouter le lait et l'huile et mélanger jusqu'à une pâte épaisse. **30 sec / vitesse 4**
4. Verser dans le plat, lisser et découper en losanges.
5. Poser un pignon sur chaque losange et cuire 35 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Le curcuma colore plus que son goût : n'en mets pas plus d'une cuillerée à café.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.