

# **CHAMIA**

(plat Oriental/pendant le ramadan)

## **\* ingredientes:**

### **La masa**

- 1 kg de sémola grande
- 700 gr de azúcar en polvo
- 200 gr de aceite
- 350 gr de agua + 4 cucharadas de azahar

### **EL RELLENO**

- 1 tazón grande de almendras trituradas y una pequeña cantidad
- 5 cucharadas de azahar + 1 cucharadita de canela

### **JARABE**

- 350 gr de azúcar en polvo
- 700 gr de agua (x2 el valor del azúcar)
- 2 rodajas de limón

## **\* preparación:**

### **La masa**

- Mezcle bien el azúcar y la sémola.
- Agregue el aceite y mezcle bien con la punta de los dedos.
- Agregue gradualmente la mezcla de agua y azahar mientras mezcla con las yemas de los dedos hasta que pueda sostener una pequeña bola entre los dedos.
- Deje reposar durante al menos 15 horas en una bolsa de plástico o en una caja bien cerrada.

### **JARABE**

- En una cacerola, disuelva el azúcar en el agua y caliente con las rodajas de limón.
- Deje en ebullición de 10 a 15 minutos.
- Deje enfriar la mezcla y la masa durante la noche.

## **EL RELLENO**

Ponga las almendras, el azahar y la canela en un bol.

Mezcle bien todo.

### **\* preparaciones:**

Precalentar el horno a 180 ° C (termostato 5)

En un plato grande (30-40 cm) esparza el aceite con un cepillo.

Extienda la mitad de la masa y extienda el relleno sobre ella (no en los bordes)

Cubra con la otra mitad de la masa y aplane bien (con la punta de los dedos para no aplastarla) sobre toda la superficie del plato.

Agregue un poco de aceite en la parte superior y alise la parte superior de la masa.

Trace cuadrados en la masa y luego coloque una almendra en cada parte.

Póngalo en el horno durante 40 - 45 minutos hasta que el color del borde cambie (marrón).

Cuando esté bien dorado, apague el horno, saque el pastel **CALIENTE** y vierta la mitad del jarabe **frío** con un cucharón.

Vuelva a colocar el pastel en el horno apagado durante 10 minutos, luego repita la acción con el resto del jarabe y deje que todo se absorba en el horno, siempre apagado.

Y aquí está nuestra preparación terminada, espere hasta que se enfríe y aquí está .....

**Buen provecho y FELIZ RAMADAN !!!!!!!**

