

# **REPOSTERIA ARABE**



**KARIMA NACHAT**

**CENTRO DE ADULTOS PABLO FREIRE**

**HORARIO: VIERNES DE 16:30/19:30**

**PRECIOS :20€**

**4 SESIONES**

**INICIO :06/03/2026**

# BREWAT

## INGREDIENTES

- 200 g de harina
- 50 g de mantequilla (derretida)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/4 de cucharadita de jengibre
- 2 cucharadas de agua
- 1/4 de kilo de almendras (trituradas)
- 100 g de azúcar
- 12 hojas de masa brik



## PREPARACIÓN

1. Mezcla la harina, la mantequilla, el azúcar, la levadura, la canela y el jengibre. Agrega el agua y mezcla hasta que se forme una masa.
2. Deja reposar la masa tapada durante 30 minutos.
3. Mezcla almendras trituradas y azúcar.
4. Rellena las hojas de masa brik, dóblalas en triángulo y frielas en aceite caliente hasta que estén doradas.

# FQAS

## INGREDIENTES

- 200 g de harina
- 150 g de azúcar
- 200 g de almendras
- 1 cucharadita de anís
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 100 ml de leche
- 1 huevo
- 1 sobre de levadura

## PREPARACIÓN

1. Mezcla la harina, el azúcar, el anís, las semillas de sésamo y las almendras picadas.
2. Agrega el huevo, la leche y la levadura, Amasa hasta obtener una masa homogénea.
3. Forma logs y colocalos en una bandeja para hornear.
4. Hornea a 180 °C durante 25 minutos.
5. Deja enfriar y corta en rebanadas.



# Cigarros de cacahuete

## Ingredientes:

- 250 g de cacahuetes tostados (sin sal)
- 150 g de azúcar
- 1 cda de canela en polvo
- 2 cda de agua
- 1 paquete de obleas



## Preparación paso a paso

1. En un procesador de alimentos, tritura los cacahuetes hasta que queden muy finos.
2. Añade el azúcar y la canela y procesa nuevamente.
3. Incorpora el agua y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
4. Forma cilindros de aproximadamente diez cm con la masa y envuélvelos en obleas.
5. Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 10-15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por abajo (no deben dorarse mucho por arriba).

# Bombones de chocolate con nueces

## Ingredientes:

- 200 g de chocolate sescados (sin sal)
- 100 g de azúcar
- 50 gr de canela en polvo
- 2 cda de agua
- 1 paquete de obleas



## Preparación paso a paso

1. Pica el chocolate y los frutos secos.
2. Calienta la nata y vierte sobre el chocolate. Mezcla hasta obtener una crema homogénea.
3. Añade los frutos secos y mezcla bien.
4. Forma bolitas, colócalas en una bandeja y ponlas en el frigorífico durante al menos 2 horas.
5. Forma bolitas, colócalas en una bandeja y ponlas en el frigorífico durante al menos 2 horas.

# Receta de Richbond

## GALLETAS MARROQUÍES

### Ingredientes

- 250 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 150 g de azúcar glas
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química (polvo de hornear, 7 g)
- 1 cucharadita de vainilla
- Ralladura de 1 limón (opcional)
- 500 g de harina (aproximadamente, hasta que la masa quede suave)
- Azúcar glas adicional para rebozar



### Preparación paso a paso

1. En un bol grande, bate la mantequilla con el azúcar glas hasta obtener una crema suave y esponjosa.
2. Añade los huevos uno a uno, mezclando bien después de cada adición.
3. Incorpora la vainilla y la ralladura de limón.
4. Agrega la harina tamizada junto con la levadura poco a poco, hasta formar una masa blanda pero que no se pegue en las manos.
5. Forma bolitas del tamaño de una nuez y colócalas en una bandeja con papel de hornear.
6. Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 10-15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por abajo (no deben dorarse mucho por arriba).