**Marokkaanse griesmeelbroodjes**

Deze Marokkaanse griesmeelbroodjes worden “harcha’s” genoemd. Ze zijn bereid met maïsgriesmeel, boter en melk. Je kunt ze vergelijken met een maïsbrood. Voor een versie zonder lactose hebben we de melk vervangen door DreamTM Almond + Calcium & Vitamins. Deze broodjes zijnl ichtjes krokant van buiten en zacht van binnen. Ze zijn heerlijk bij het ontbijt met bijvoorbeeld honing, jam of amandelspijs.

Voor 4 personen

Voorbereiding: 10 min

Rusttijd: 5 min

Kooktijd: 10 minuten

Gemakkelijk

350 g fijn maïsgriesmeel

1 el suiker

1 pakje (11 g) bakpoeder

1 tl zout

100 g plantaardige margarine, gesmolten

1,5 dl DreamTM Almond + Calcium & Vitamins

1. Meng in een kom het griesmeel met de suiker, het bakpoeder en het zout. Voeg vervolgens de margarine toe en meng. Werk af met het plantaardig drankje.
2. Zet ​​gedurende 5 minuten opzij.
3. Verdeel het deeg in balletjes. Verhit een pan met antiaanbaklaag. Plaats een balletje in een uitsteekvorm van ongeveer 6 cm in de pan en druk het plat. Zet het vuur lager. Bak de platte broodjes ongeveer 5 minuten per kant. Ga door tot al het deeg is opgebruikt.

Serveer deze harcha’s met honing, halwa, amandelboter of een fruitcompote.

Tip :

Gebruik voor deze broodjes alleen fijn griesmeel en niet het grovere soort.

Vervang de DreamTM Almond + Calcium & Vitamins met DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins, DreamTM Cashew-Rice + Calcium, DreamTM Rice Calcium of DreamTM Rice Vanilla Bio.