**Galettes de semoule marocaines**

Ces galettes de semoule d’origine marocaine sont appelées harcha. Elles sont préparées avec de la semoule de maïs, du beurre et du lait. On pourrait les comparer à un pain au maïs. Pour une version sans lactose, nous avons remplacé le lait par du DreamTM Almond + Calcium & Vitamins. Ces galettes sont légèrement croustillantes à l’extérieur et moelleuses à l’intérieur. Elles sont délicieuses au petit déjeuner accompagnées de miel, de confiture ou de pâte d’amande, par exemple.

Pour 6 à 8 galettes :

Préparation : 10 min

Repos : 5 min

Cuisson : 10 min

Facile

350 g de semoule fine de blé dur

1 càs de sucre

1 sachet (11 g) de poudre à lever

1 càc de sel

100 g de margarine végétale, fondue

1,5 dl de DreamTM Almond + Calcium & Vitamins

1. Mélangez dans un récipient la semoule avec le sucre, la poudre à lever et le sel. Ajoutez ensuite la margarine en mélangeant. Terminez par la boisson végétale.
2. Laissez reposer pendant 5 minutes.
3. Faites chauffer une poêle antiadhésive. Prélevez une boule de pâte. Mettez-la dans un emporte-pièce d’environ 6 cm et aplatissez-la. Réduisez la chaleur. Laissez cuire la galette environ 5 minutes de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez les harchas accompagnées de miel, de halva, de pâte d’amande ou de compote de fruit.

Astuce : utilisez uniquement de la semoule de blé dur **fine**.

Variante :

Remplacez le DreamTM Almond + Calcium & Vitamins par du DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins, DreamTM Cashew-Rice + Calcium, DreamTM Rice Calcium ou DreamTM Rice Vanilla Organic.