

REPOSTERÍA ÁRABE

Guía de Recetas Tradicionales



Curso: Repostería Árabe

Duración: 12 horas (4 sesiones)

Precio: 20 €

Horario: Viernes, de 16:30 a 19:30 hrs.

Inicio: 19/02/2027

Monitor/a: Karima Nachat



1. Baklava de Pistacho

DIFICULTAD:MEDIA|TIEMPO:50MIN|DULCETRADICIONAL DE MASA FILO



INGREDIENTES

250 g de masa filo

200 g de pistachos pelados y picados

100 g de mantequilla derretida

1 cdita de canela molida

Para el jarabe:

- 150 g de azúcar
- 120 ml de agua
- 1 cda de agua de azahar
- 1 cda de zumo de limón

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. **Preparar el relleno:** Mezcla en un bol los pistachos picados finamente con la canela molida.
2. **Montar las capas base:** Pincela un molde para horno con mantequilla. Coloca entre 6 y 8 hojas de masa filo, pincelando cada una individualmente con mantequilla derretida antes de colocar la siguiente.
3. **Añadir el fruto seco:** Distribuye uniformemente la mezcla de pistachos sobre la capa de masa filo.
4. **Cubrir y cortar:** Coloca el resto de las hojas de masa filo por encima, pincelando cada capa con mantequilla. Antes de hornear, marca y corta la masa en forma de rombos con un cuchillo bien afilado.
5. **Horneado:** Hornea en horno precalentado a 180°C durante 30-35 minutos, hasta que la superficie esté dorada y crujiente.
6. **Enmielado final:** Prepara el jarabe hirviendo el azúcar, el agua, el zumo de limón y el agua de azahar durante 8 minutos. Vierte el jarabe frío sobre la baklava recién sacada del horno. Decora con pistacho picado.

2. Brik de Sésamo y Almendra (Babouche)



INGREDIENTES

250 g de sésamo tostado

250 g de harina de trigo

1 yema de huevo

50 g de mantequilla derretida

1/2 cdita de canela molida

1 pizca de anís en polvo

c/s de agua de azahar

Almendras crudas peladas

Aceite para freír y **miel**

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. **Preparar la masa:** En un recipiente amplio, mezcla la harina, el sésamo tostado, la canela, el anís, la yema de huevo y la mantequilla derretida.
2. **Amasado:** Incorpora agua de azahar poco a poco mientras amasas hasta conseguir una masa homogénea, firme y fácil de moldear.
3. **Dar forma:** Estira la masa con un rodillo hasta dejarla muy fina. Corta la masa en pequeños cuadrados uniformes.
4. **Plegado (Babouche):** Coloca una almendra entera cruda en el centro de cada cuadrado. Une las dos esquinas opuestas presionando firmemente para darle forma de babucha.
5. **Fritura:** Fríe en abundante aceite bien caliente hasta que adquieran un tono dorado bonito.
6. **Enmielado:** Escurre bien el aceite e introduce los briks inmediatamente en miel tibia durante unos minutos. Escurre y sir ve.

3. Ghoriba de Nuez y Almendra

DIFICULTAD:FÁCIL|TIEMPO:30MIN|PASTASAGRIETADASDEFRUTO SECO



INGREDIENTES

250 g de nueces molidas

125 g de almendras molidas

100 g de azúcar glass

2 huevos

1 cda de mantequilla blanda

1/2 sobre de levadura química

1 cda de agua de azahar

Mitades de nuez para decorar

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. **Mezcla seca:** En un cuenco grande, integra la nuez molida, la almendra molida, el azúcar glass y la levadura química.
2. **Añadir húmedos:** Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y los huevos de uno en uno, mezclando bien hasta obtener una masa húmeda y algo pegajosa.
3. **Formar las bolitas:** Humedécete las manos con un poco de agua de azahar para evitar que se pegue, toma porciones de masa y forma bolitas del tamaño de una nuez.
4. **Rebozado generoso:** Reboza abundantemente cada bolita en azúcar glass hasta que quede totalmente cubierta.
5. **Decoración:** Coloca las bolas en una bandeja cubierta con papel vegetal y presiona suavemente media nuez en el centro de cada una.
6. **Horneado perfecto:** Hornea a 170°C entre 10 y 12 minutos. La clave es que se agrieten por arriba permaneciendo muy tiernas por dentro.

4. Makroud de Dátiles al Horno

DIFICULTAD: MEDIA | TIEMPO: 45 MIN | PASTELITOS DE SÉMOLA RELLENOS



INGREDIENTES

Para la masa:

- 300 g de sémola media
- 100 g de harina
- 100 g de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal
- Agua de azahar con agua

Para el relleno:

- 200 g de pasta de dátiles
- 1 cdita de mantequilla
- 1/2 cdita de canela

Azúcar glass para decorar

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Masa de sémola:** Mezcla la sémola, la harina, la sal y la mantequilla derretida. Vierte poco a poco el agua de azahar con agua tibia hasta formar una masa suave sin amasar en exceso.
- Relleno de dátíl:** Amasa la pasta de dátiles con la cucharadita de mantequilla y la canela. Forma cilindros finos y alargados.
- Envoltura:** Forma un cilindro grueso con la masa de sémola, haz un surco a lo largo en el centro, coloca el cilindro de dátíl dentro y cierra la masa envolviéndolo por completo.
- Corte y grabado:** Aplana ligeramente el cilindro, realiza grabados decorativos en la superficie con un tenedor o cortador tradicional y corta en rombos.
- Horneado:** Coloca sobre la bandeja de horno y hornea a 180°C durante 20 minutos hasta que estén ligeramente dorados.
- Acabado:** Deja enfriar totalmente y reboza generosamente en azúcar glass antes de presentar.