

# Namoura

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Almíbar

Agua: 445 c.c.

Azucar: 500 grs

Limón para su jugo: 1 unidad

### Namuura

Agua de azahar: 15 c.c.

Azucar: 225 Gramos

Leche tibia: 300 c.c.

Manteca: 100 Gramos

Polvo de hornear: 20 Gramos

Sémola: 600 Gramos

## Preparación de la Receta

- Enmantecar un molde y reservar.
- Mezclar *sémola* con azúcar y polvo para hornear.
- Agregar *manteca* derretida y amasar añadiendo leche.
- Extender sobre molde y hornear por 15 minutos a 170° C .
- Después de los 15 minutos sacar del horno, con el cuchillo marcar las porciones (en cuadrado o rombos) y colocar una *almendra* pelada por porción.
- Devolver al horno hasta que dore por 45 minutos.
- Al retirarlo, empapar en *almíbar*.

### Almíbar

- Calentar agua, *jugo de limón* y agregar azúcar.
- Cuando se disuelva dejar *hervir* 5 minutos y dejar enfriar.

