

# HAREESA

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 2 e 1/2 xícaras de açúcar

3/4 xícaras de água (pode ser trocado por água de rosas ou água de flor de laranjeira)

caldo de meio limão

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de semolina

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3/4 xícaras de leite (ou 1 xícara de iogurte)

1/2 colher chá de fermento em pó

200 g de manteiga

amêndoas sem casca para decorar

tahine para untar

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma com Tahine e reserve.

Misture todos os ingredientes da calda em uma panela, cozinhe por 10 minutos e reserve.

Com exceção do fermento, misture todos os ingredientes secos numa vasilha. Junte os ingredientes molhados (com metade da calda feita anteriormente) e no final, misture o fermento.

Coloque a massa na forma. E em seguida, coloque no forno preaquecido (180°C).

Após 15 minutos, tire a forma do forno, marque a massa com uma faca a fim de formar losangos (ou quadrados) e enfeite com as amêndoas.

Coloque novamente no forno por mais 15 minutos ou até que a massa fique levemente dourada.

Retire do forno e com a massa ainda quente, termine de cortar a massa onde a mesma foi marcada.

Jogue o resto da calda para que a mesma seja absorvida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35439-hareesa.html>