

## **Harcha au four**

### Ingrédients

250 gr de semoule fine  
250 gr de farine  
1 pincée de sel  
120 gr de sucre  
120 ml d'huile  
120 ml de lait  
2 sachets de sucre vanillé  
15 gr de levure chimique  
1 œuf

Tout comme Asmaa j'ai utilisé mon kitchenaid pour préparer la pâte

Mettre tous les ingrédients dans le bol **sauf le lait**

Mélanger à petite vitesse avec l'accessoire feuille

Verser petit à petit le lait

La pâte est collante c'est normal

Former des petites boules **ma petite astuce j'humidifie légèrement mes mains pour éviter que ça colle**

Les aplatir et les passer dans la semoule

Déposer ces dernières sur la toile silpat ou papier sulfurisé en les espaçant un peu

Cuire four chaud 200° une vingtaine de minutes

