

## Bassima - Doce Árabe

por Receitas e Mais

---



### Ingredientes:

- ½ copo de semolina grossa;
- ½ copo de farinha de trigo;
- 2 copos de coco ralado;
- ½ copo de açúcar;
- ½ copo de manteiga derretida;
- ¼ copo de água;
- ¼ copo de leite;
- 1 col. chá de água de flores;

## **Bassima - Doce Árabe**

por Receitas e Mais

---

### **Modo de Preparo:**

Reserve um pouco do coco ralado para decorar e bata todos os ingredientes juntos no liquidificador até formar uma massa homogeneia.

Asse a massa em uma forma redonda untada com manteiga por 20 minutos em forno preaquecido a 180 graus. Verifique se está totalmente cozida com palito de dente.

Decore com o coco ralado.

Deixe a Bassima esfriar antes de servir.

Fonte: <http://www.arabesq.com.br>