

Recette de l'ugali – Miam :-)

OBJECTIF/RÉSULTAT :

Pour 4 à 5 portions d'ugali

INGRÉDIENTS :

- Farine de maïs fine
- Eau
- Sel

INSTRUCTIONS/ÉTAPES :

- 1 Versez de l'eau dans une grande casserole à fond épais. Ajoutez un peu de sel. Portez à ébullition, retirez environ une tasse du contenu et réservez-la.
- 2 Incorporez progressivement la semoule de maïs, en remuant avec une cuillère en bois pour éviter les grumeaux, jusqu'à ce que vous ayez tout ajouté dans la casserole. Vous devrez peut-être retirer la casserole du feu tout en essayant d'enlever les grumeaux pour éviter que le mélange ne brûle.
- 3 Réduisez à feu doux et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 4 Ajoutez ensuite le reste de l'eau bouillie, réduisez le feu, couvrez et laissez cuire quelques minutes de plus. Vous pouvez ajouter un peu plus d'eau, si vous le souhaitez. Éteignez le feu. Prélevez des boules à l'aide d'un petit bol - secouez et formez une boule en la faisant rouler dans un bol.
- 5 À présent, le plat est prêt à être servi !

Source : ce contenu est hébergé par Meta et comprend actuellement des ressources d'apprentissages réalisées par Youth and Media au Berkman Klein Center for Internet & Society de l'université de Harvard sous une licence Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International. Vous pouvez vous en servir, notamment en les copiant et en préparant des œuvres dérivées, à des fins commerciales ou non, pour autant que vous attribuez à Youth and Media la source originale et que vous respectiez les autres conditions de la licence, en partageant toute œuvre ultérieure selon les mêmes conditions de la licence, en partageant toute œuvre ultérieure selon les mêmes conditions.