

Maamoul aux dattes

Ingrédients

250 g de beurre mou
150 g de sucre glace
30 ml d'huile
10 cl d'eau de fleur d'oranger
450 g de farine
1 pincée de sel

Farce aux dattes

250 g de pâte de dattes
1 pincée de cannelle
1 pincée de poudre de clou de girofle (facultatif)
1 cuillère à café de beurre.

Travailler le beurre mou avec le sucre glace. Ajouter l'huile et mélanger. Puis ajouter l'eau de fleur d'oranger, la farine et le sel. Bien mélanger sans trop pétrir la pâte.

Mettre la pâte en boule, la filmer au contact, la garder au frais 1 heure.

Pendant ce temps, préparer la farce de dattes : mélanger tous les ingrédients ensemble et former des boules de la taille d'une olive. Réserver.

Sortir la pâte et confectionner des boules de la taille d'une grosse noix. Ouvrir la boule de pâte, placer à l'intérieur la boule de datte puis reformer la boule.

Mettre un peu de farine dans le moule à maamoul pour éviter que la pâte n'attache. Placer la boule de pâte et l'aplatir pour qu'elle prenne la forme de l'empreinte.

Retirer la pâte en tapotant et procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Disposer les maamouls sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire à 180° pendant 25 à 30 minutes.

Les laisser refroidir avant de les saupoudrer de sucre glace.