# Kahk de l'Aïd aux dattes

Les biscuits de l'Aïd égyptiens, fondants et parfumés au beurre clarifié, fourrés d'une pâte de dattes et poudrés de sucre glace.

| 14 personnes | 40 min préparation | 20 min cuisson | 60 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 400 g de farine
- 200 g de beurre clarifié fondu
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à soupe de sucre
- 80 ml de lait tiède
- 250 g de pâte de dattes
- 60 g de sucre glace

## Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre la farine, le beurre, la levure, le sucre et le lait dans le bol.
3. Pétrir jusqu'à une pâte lisse et souple.
   **1 min / vitesse pétrin**
4. Prendre une boule de pâte, la creuser, y mettre un peu de pâte de dattes et refermer.
5. Aplatir légèrement, marquer d'un motif avec une pince et cuire 20 minutes à 170°C.
6. Poudrer de sucre glace une fois refroidis.

**Le conseil de Tiha**
Ne les cuis pas trop : le dessous doit à peine dorer pour garder un biscuit fondant.

**Conservation :** 3 semaines dans une boîte hermétique.