Maamoul aux dattes

Le biscuit sablé libanais et syrien des fêtes, fourré de pâte de dattes à la cannelle. Une pâte à la semoule fondante à souhait.

12 personnes	40 min préparation	20 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de semoule fine
- 150 g de farine
- 180 g de beurre fondu
- 60 ml de lait tiède
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à soupe de sucre
- 350 g de pâte de dattes
- 1 c. à café de cannelle
- 30 g de sucre glace

Préparation

1. Mettre la semoule, la farine, le beurre, le sucre, le lait et la fleur d'oranger dans le bol.
2. Pétrir jusqu'à une pâte homogène, puis laisser reposer 1 heure.
   1 min / vitesse pétrin
3. Malaxer la pâte de dattes avec la cannelle et former des petites boules.
4. Prendre une boule de pâte, creuser, y placer une boule de dattes, refermer et presser dans un moule à maamoul.
5. Cuire 20 minutes à 170°C, sans coloration.
6. Poudrer de sucre glace une fois refroidis.

Le conseil de Tiha
Farine légèrement l'intérieur du moule avant d'y presser la pâte pour un démoulage facile.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.