Maamoul aux noix

Un maamoul rond et doré, farci de noix concassées et de sucre parfumé à l'eau de rose. À servir à l'heure du café.

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
- 70 ml de lait tiède
- 1 c. à soupe de sucre
- 250 g de noix
- 60 g de sucre pour la farce
- 1 c. à soupe d'eau de rose
- 30 g de sucre glace

Préparation

1. Pétrir la semoule, la farine, le beurre, le sucre et le lait dans le bol, puis laisser reposer 1 heure.
   1 min / vitesse pétrin
2. Vider le bol, y mettre les noix et le sucre de la farce, puis concasser.
   5 sec / vitesse 5
3. Ajouter l'eau de rose et mélanger.
   10 sec / vitesse 3
4. Former des boules de pâte, les creuser, y mettre la farce, refermer et presser dans un moule.
5. Cuire 20 minutes à 170°C, puis poudrer de sucre glace.

Le conseil de Tiha

Laisse-les refroidir sur la plaque avant de les déplacer : ils sont fragiles à chaud.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.