Maamoul aux pistaches

Le maamoul le plus raffiné : une farce de pistaches vertes au parfum de fleur d'oranger dans une pâte de semoule fondante.

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
- 250 g de pistaches décortiquées
- 70 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 30 g de sucre glace

Préparation

1. Pétrir la semoule, la farine, le beurre et le lait dans le bol, puis laisser reposer 1 heure.
   1 min / vitesse pétrin
2. Vider le bol, y mettre les pistaches et le sucre, puis hacher.
   6 sec / vitesse 6
3. Ajouter la fleur d'oranger et mélanger.
   10 sec / vitesse 3
4. Garnir des boules de pâte de farce, refermer et presser dans un moule.
5. Cuire 20 minutes à 170°C et poudrer de sucre glace une fois refroidis.

Le conseil de Tiha
Ne dépasse pas 170°C : le maamoul doit rester clair pour garder sa finesse.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.