Makroud aux dattes cuit au four

Une version allégée du makroud, cuite au four plutôt que frite. La semoule reste fondante autour de la pâte de dattes parfumée.

12 personnes	40 min préparation	25 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de semoule fine
- 150 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 180 ml d'eau tiède
- 400 g de pâte de dattes
- 1 c. à café de cannelle
- 200 g de miel

Préparation

1. Mettre la semoule, le sel et le beurre dans le bol et sabler.
   20 sec / vitesse 3
2. Ajouter l'eau petit à petit et pétrir jusqu'à une pâte souple.
   1 min / vitesse pétrin
3. Laisser reposer 30 minutes.
4. Malaxer la pâte de dattes avec la cannelle, former des boudins.
5. Former un boudin de pâte, creuser une gouttière, y déposer la pâte de dattes, refermer et couper en losanges.
6. Cuire 25 minutes à 180°C, puis plonger dans le miel tiède.

Le conseil de Tiha
Humidifie tes mains pour former les boudins : la semoule colle moins.

Conservation : 10 jours dans une boîte hermétique.