

Maamouls

Pour la pâte :

- 150 g de semoule de blé fine
- 100 g de semoule de blé moyenne
- 100 g de beurre
- 1/4 de cuillère à café de levure de bière
- 1/4 de cuillère à café de mahleb
- 4 cuillerées à soupe d'eau de rose
- 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillerée à soupe de sucre

Pour la farce :

- 125 g de dattes
- 25 g de noix
- 20 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

Commencez par préparer la pâte. Mélangez les semoules et les autres ingrédients et laissez reposer la préparation toute une nuit.

Le lendemain, confectionnez la farce en mixant ensemble tous les ingrédients.

Façonnez des boulettes de pâte de la taille d'une noix, aplatissez pour former un disque de pâte, placez-le dans le moule traditionnel à maamouls (le tabi), déposez un peu de farce et refermez.

Laissez reposer les gâteaux une heure avant de les enfourner 10 minutes à 180°C.

