



La recette des *maamouls*

Ingrédients

Pâte

- 500 gr de semoule fine
- 500 gr de farine
- 500 gr de beurre très ramolli
- Une pincée de sel
- Une pincée de levure chimique
- 1/4 verre de sucre glace (60 ml)
- 2 CS d'eau de rose ou d'eau de fleur d'oranger
- Eau pour ramasser la pâte

Pâte de dattes

- 500 gr de pâte de dattes
- 150 gr de graines de sésames grillées et moulues
- 2 CS d'eau de fleur d'oranger
- 2 CS d'huile de tournesol
- ½ CC de cannelle
- ½ CC de clous de girofle moulus

Préparation

- Mélanger la semoule fine, la farine, le sel, la levure et le beurre avec le bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte non homogène.
- Ajouter le sucre et l'eau de fleur d'oranger ; puis ajouter l'eau nécessaire et former une boule de pâte qui doit être homogène. Couvrir de papier film et laisser au repos au frais 1 heure.
- Bien mélanger tous les ingrédients de la pâte de dattes, et former des petites boules.
- Prendre la pâte de semoule, confectionner à la main des petites boulettes de la grosseur d'une noix.
- Y introduire l'index pour former une cavité dans laquelle mettre la petite boule de pâte de dattes.
- Rabattre la pâte sur la farce, rouler entre vos mains pour former une boule.
- Mettre chaque boule dans un moule a *Maamoul* légèrement fariné, frapper le moule sur le plan de travail, ou sur la paume de votre main, pour avoir la pièce de *Maamoul* entière et bien décorée, répéter l'opération avec toutes les boules.
- Si vous n'avez pas le moule, vous pouvez décorer les boules avec le dos d'une fourchette ou une pince (*Nekkache*), ou dessiner des formes géométriques avec la pointe d'un couteau, sinon aplatir à peine la boule et la laisser telle qu'elle.
- Disposer les *Maamouls* sur une plaque allant au four, les faire cuire à four moyen (180 degrés) pendant 20 à 25 minutes ; il faut qu'ils prennent une couleur blond-doré (ne surtout pas les laisser dorer).
- Une fois refroidis, les saupoudrer de sucre glace, sinon les laisser naturels.
- Ces *Maamouls* se conservent bien dans une boîte à gâteaux hermétique et bien fermée.

Bon appétit !