



Recette de maâmouls le Avent

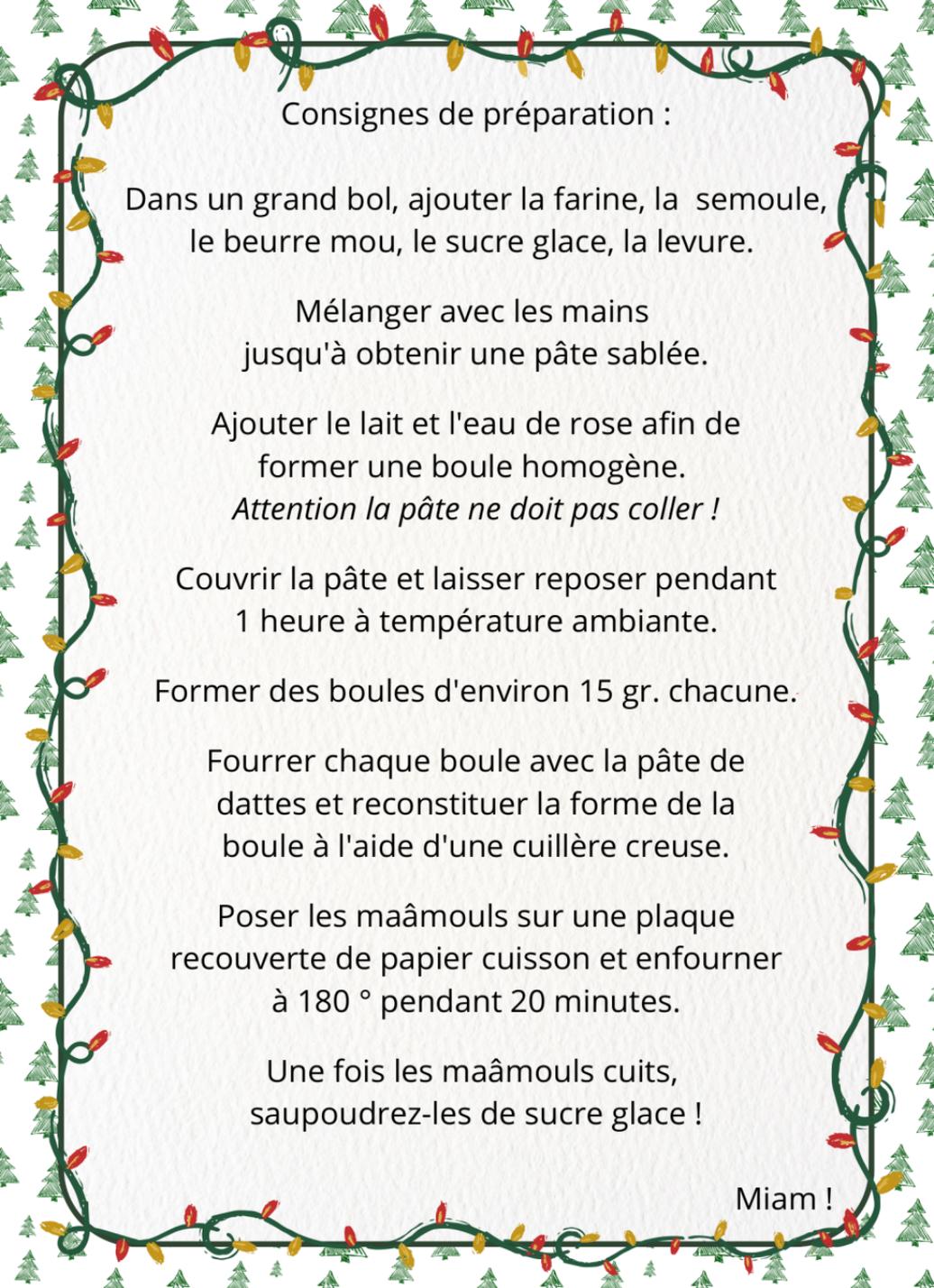
DIMANCHE
24
DÉCEMBRE

Maâmouls - Ingrédients pour la pâte :

- 400 g de semoule de blé dur
extra-fine
- 300 g de farine
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de sucre glace
- 6 g de levure chimique
- 50 ml de lait
- 60 ml d'eau de rose

Ingrédient pour la farce :

- 250 g de pâte de dattes



Consignes de préparation :

Dans un grand bol, ajouter la farine, la semoule, le beurre mou, le sucre glace, la levure.

Mélanger avec les mains jusqu'à obtenir une pâte sablée.

Ajouter le lait et l'eau de rose afin de former une boule homogène.

Attention la pâte ne doit pas coller !

Couvrir la pâte et laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Former des boules d'environ 15 gr. chacune.

Fourrer chaque boule avec la pâte de dattes et reconstituer la forme de la boule à l'aide d'une cuillère creuse.

Poser les maâmouls sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner à 180 ° pendant 20 minutes.

Une fois les maâmouls cuits, saupoudrez-les de sucre glace !

Miam !