

## Maamul – Recette corrigée

(env. 30 portions)

### Pâte

200 g	de farine
50 g	semoule de blé dur
2 c. à s.	de poudre en sucre
<del>2</del>	<del>oignons nouveaux</del>
	levure (très peu)
125 g	de beurre
4 c. à s.	Eau de fleur d'oranger et/ou eau de rose
ca. 4 c. à s.	d'eau



- mettre les ingrédients secs dans un saladier • émietter la levure • mélanger • faire fondre le beurre, laisser refroidir un peu • ajouter le beurre liquide et l'huile de fleur d'oranger • ajouter l'eau petit à petit • pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple • couvrir la pâte d'un linge humide • laisser lever (au moins 1 heure).

### Farce

125 g	de dattes, dénoyautées
1 c. à s.	de cuillère à soupe d'huile (neutre)
1 c. à s.	de l'eau de fleur d'oranger et/ou eau de rose (à volonté) cannelle, anis

- couper les dattes en gros morceaux et les « cuire à la vapeur » dans une grande passoire au-dessus d'une casserole remplie d'eau afin de mieux les travailler • mélanger tous les ingrédients, pétrir.

### Façonnage et remplissage

- former des boules de pâte de la taille d'une noix • faire un creux avec le doigt • mettre la garniture • fermer les boules • aplatir • « rabattre » sur le plan de travail • poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson au four : 15-20 minutes à 180 °C (les maamul ne doivent pas prendre trop être trop dorés).

