

Maamoul , gâteaux pour les fêtes

Recette de Manal et Rihab, Syriennes habitant à Parthenay.

Pour 10 personnes, environ 50 gâteaux

Assez facile

Préparation : 2 heures

Cuisson au four 7 minutes

€€€

Deux saladiers,
emporte-pièces,
plaque de four



Ingrédients

1 kg de farine

500 grammes de ghee (beurre clarifié)

150 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel.

Un verre d'eau

Des dattes, des pistaches, des noix.

Dans le saladier je mélange la farine et le ghee. Dans un autre saladier je fais fondre le sucre dans l'eau et le sel, et je rajoute à la farine. Je mélange pour obtenir une pâte.

J'écrase les dattes avec un peu de ghee, les pistaches et les noix avec un peu de sucre et d'eau de fleur d'oranger, pour faire une farce. Je prends un peu de pâte, je l'aplatis, je prends un peu de farce de datte, de noix ou de pistache, je la mets sur la pâte et je referme. Je pose les petits pâtés sur la plaque de four et je les dessine avec l'emporte-pièces. Je fais cuire au four très chaud 7 minutes.



Les gâteaux de Manal
