

Makroud aux dattes Gâteaux du Maghreb

Ingrédients pour une vingtaine de Makroud

500g de semoule Moyenne

500g de pâte de dattes

150g de sucre

1 verre d'huile d'arachide

2 œufs

Une demi c à c de cannelle en poudre

3 clous de girofle

Une c à s d'amande en poudre

Un pot de miel d'acacia

De l'huile d'arachide pour la friture

Préparer la pâte de dattes

Vous pouvez acheter de la pâte de dattes toute prête ou la faire vous-même, c'est très facile. Voici la recette de la pâte de dattes pour 500g de semoule :

Dénoyer les dattes, ajoutez une demi c à c de cannelle en poudre et une bonne c à s de poudre d'amande, et les trois clous de girofle réduits en poudre au pilon, Mélanger le tout et bien pétrir de façon à former une pâte assez souple, et roulez la pâte sur des longueurs de 15 cm.

Verser la semoule dans une poêle et la faire chauffer sans la faire griller à température 50° environ. Retirer du feu, Verser la semoule chaude dans un grand saladier, ajoutez le sucre, les œufs, le verre d'huile, et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Étaler une part de la semoule avec les doigts sur une longueur de 15 cm puis creusez un cillon dans lequel on étale la pâte de dattes roulée, et Plier ensuite la bande dans le sens de la longueur et fermer les bords en les pinçant.

Ensuite découpez les bandes en losange et faire frire de préférence dans une friteuse, Dorer les deux faces et retirer à l'aide d'une écumoire, laisser égoutter sur du papier absorbant, puis les mettre dans une boîte et les arroser de miel.

Suggestions : servir les gâteaux tièdes ou froids pour accompagner le café ou le thé.

Se conservent très bien dans une boîte hermétique.

