

## Recette des makrouds

Écrit par Juste1Kif

Mardi, 26 Mai 2009 19:14 - Mis à jour Mardi, 26 Mai 2009 19:47

---



Bonjour à tous,

voici une recette de pâtisserie orientale ca fesait longtemps que je n'en avais pas postée.

Il n'y a aucunes difficultés à réaliser ces Makrouds, peut être au niveau de la pâte de dattes qu'on peut trouver parfois toute prête en épicerie cachère sinon il faut dénoyauter les dattes, les faire cuire 10 minutes à la vapeur et les mixer avec un peu d'huile. Moi j'en fais en quantité et je la congèle! A vous de voir

Pour les makrouds ils vous faut:

2 grands verres de semoule moyenne

1 verre de beurre, margarine ou huile

2 cuillères à soupe de fleur d'oranger et de l'eau

de la pâte de dattes avec un peu de cannelle et de fleur d'oranger

## Recette des makrouds

Écrit par Juste1Kif

Mardi, 26 Mai 2009 19:14 - Mis à jour Mardi, 26 Mai 2009 19:47

---

du miel ou du sirop de sucre de l'huile pour la friture

pour la farce aux amandes remplacez la pate de dattes par une pate d'amandes maison (poudre d'amande, fleur d'oranger et sucre glace)

Deroulement de la recette:

Dans un recipient, sablez la semoule avec la margarine, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et de l'eau jusqu'a ce que la pate se ramasse, formez une boule et laissez reposer. Ajoutez la canelle et l'eau de fleur d'oranger aux dattes puis formez des boudins de pates de semoule. Avec vos doigts faites un passage comme une goutiere pour y déposer un boudin de farce puis refermez la pate, aplatissez le rouleau obtenu et decoupez le en losanges. Faites frire vos petits makrouds et passez les 2 fois de suite au miel. Regalez vous!

### [Recette des Makrouds](#)

envoyé par [lolomad04](#) . - [Futurs lauréats du Sundance](#).