

Recette des Makrouts

façon Nadia

Ingrédients : huile de friture, miel, (1 dose =un bol ou une tasse mesure).

La pate de semoule		La pate de dattes	
Semoule moyenne	3 doses	Pate de dattes	1 dose
Beurre fondu	1 dose	Fleur d'oranger	1 bouchon
eau	½ dose	cannelle	1 pincée
Fleur d'oranger	3 bouchons		
cannelle	3 pincées		

Mesurer les ingrédients et rendre homogène les deux mélanges dans deux plats différents pour obtenir une pate de semoule et une pate de datte.

Prendre la pate de semoule, la rouler pour réaliser un boudin, y creuser un sillon, mettre de coté.

Prendre la pate de datte, réaliser également un boudin plus fin celui-là et l'insérer dans le sillon de la pate de semoule. Souder la pate de semoule aplatir légèrement avec la paume de la main.

Couper en losanges, déposer sur la table, laisser sécher 10 min minimum.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile de friture et y faire dorer chaque makrout.

Déposer sur un papier absorbant.

Chauffer le miel dans une casserole, y tremper les makrouts, égoutter dans une passoire.

Servir tiède c'est encore meilleur, bon appétit !