

<http://piroulie.canalblog.com>



INGRÉDIENTS

Pâte à biscuit

- 250 g de farine
- 125 g de margarine ou de beurre
- 7 cl d'huile

- 2 cuillères à soupe bombées de sucre glace
- 2 càs d'eau

Pâte de dattes

- 250 g de dattes moulues
- 1 càs de cannelle
- 1 càs de fleur d'oranger
- 2 càs de sucre en poudre
- noix grillées grossièrement concassées (je n'en mets pas toujours)

Garniture

- sucre glace pour enrober les gâteaux

RÉALISATION

- Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante pour qu'il soit bien malléable.
- Malaxer la farine, le beurre, l'huile puis les 2 càs d'eau pour obtenir une pâte souple qui ressemble à celle des montecaos .
- Mixer les dattes dénoyautées (après les avoir bien vérifiées) avec le reste des ingrédients pour obtenir la pâte de dattes et former des petits bâtonnets de la longueur et de l'épaisseur d'un gros doigt.
- Prendre une boule de pâte et lui donner la forme d'un ovale.
- Mettre à l'intérieur un bâtonnet de datte et refermer la pâte autour de cette farce.
- Disposer sur une feuille de papier sulfurisé.
- Enfourner à th 180 pendant 20 min environ : Le biscuit doit être à peine doré en dessous.
- Au sortir du four saupoudrer généreusement de sucre glace.