

piroulie.canalblog.com



Pourim est une fête joyeuse, riche en minhagim (coutumes) : on confectionne toutes sortes de pâtisseries que l'on envoie à la famille, aux amis et aux voisins.
C'est une des fêtes préférées des enfants car une autre de ces coutumes est de se déguiser.

Pourim, comme toute les fêtes, possède ses plats traditionnels, qui comprennent entre autres des pâtisseries appelées "les oreilles d'Haman" (ozné Haman) petits biscuits sablés

triangulaires fourrés de datte , de pâte d'amande ou de confiture.

Ingrédients

- 500 g de farine type 45
- 200 g de sucre en poudre
- 250 g de beurre ou de margarine
- 2 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Farces

- 100 g de confiture + 200 g de fruits secs concassés (amandes , noix , raisins secs , pistache) bien mélangés ou
- 200 g de pâte d'amandes ou
- 250 g de pâte de dattes



quelques secondes à la poêle pour finir



Et les oreilles d'Haman (Oznei Haman) se font avec de la pâte de farine sulfurisée et mettre à cuire à four moyen th 180 °



