

Ma'moul (galette pascale)

Préparation 45 mn

Cuisson : 25 mn (surveiller)

Pour 4 personnes :

Pâte : 500g de farine

250g de beurre

1/4 de verre d'eau de fleur d'oranger

1/4 de verre d'eau de roses

Farce : 200g de noix, pistaches (ou amandes) concassées

200g de sucre en poudre

2 cuillers à soupe d'eau de fleurs d'orange,

1 cuiller à soupe d'eau de roses

Sucre glace

Ajouter le beurre fondu (au bain marie) à la farine ainsi que progressivement, l'eau de fleurs d'oranger et de roses. On peut si nécessaire ajouter un peu d'eau.. Toutefois la pâte doit être assez consistante avec l'aspect de pâte sablée. Laisser reposer 2 heures.

Hacher noix, pistaches, (amandes), les mélanger au sucre et à l'eau de rose et d'oranger.

Prendre un boule de pâte de la grosseur d'un œuf à peu près, l'aplatir au rouleau, placer au centre un peu de farce. Refermer en formant une petite bourse, souder le sommet à l'aide d'un peu d'eau.

Placer sur une plaque huilée ou sur papier sulfurisé, température du four : 160

Cuisson entre 20 et 25 mn, surveiller, il ne faut pas les laisser dorer.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.