

Makrouds aux dattes



600 gr de dattes bien brillantes
500 gr de farine
125 gr de beurre
1 œuf entier + 1 jaune
150 gr de sucre fin
2 pts sucre vanillé
 $\frac{1}{2}$ pt de levure Alsa (sachet Rose)

On ouvre les dattes, on enlève les noyaux, on les pose sur un torchon humide et bien essoré. Ceci, pour enlever la poussière ou le sable qui pourrait être resté.

Il faut les hacher au moulin, grille fine.
On rajoutera un peu de zeste d'orange, $\frac{1}{2}$ c. à café de cannelle en poudre et de l'huile d'arachide.

Il faut travailler avec les mains et faire pénétrer environ $\frac{3}{4}$ de verre d'huile. (petit verre à montarde.)

Après on prépare la pâte avec les ingrédients cités ci dessus. On mettra un boudin de dattes, dans la pâte étalée. On roule tout autour et on découpe en biais pour les cuire à four doux après les avoir dorés à l'œuf.