



Kaak bi ajwad Gâteaux de Pâques palestiniens

Traditionnellement, ces petits gâteaux aux dattes sont préparés pour le jour de Pâques. Leur forme circulaire représente la couronne d'épines placée sur la tête du Christ.

Préparation : 2 h

Repos : une nuit

Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

La pâte :

- 1 tasse de beurre non salé
- 3 tasses de semoule
- 2 cuillères à café de levure
- 1/8 cuillère à café de gomme arabique (disponible dans les épiceries orientales)
- ½ cuillère à café de sucre
- ½ cuillère à café de noix de muscade
- ½ tasse d'eau chaude

½ tasse d'eau à température ambiante

Les dattes :

- 1 kg de dattes dénoyautées et finement hachées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ¼ cuillère à café de cannelle
- sucre glace

Préparer la pâte

- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir à température ambiante. Ajouter la semoule et mélanger.
- Couvrir, et laisser reposer à température ambiante pendant une nuit.
- Mélanger l'eau chaude, la levure et le sucre. Couvrir et réserver dans un endroit chaud pendant 5 minutes.
- Ajoutez le mélange de levure à la semoule. Ajouter la muscade, la gomme arabique, et l'eau à température ambiante. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préparer les dattes

- Mélanger les dattes avec l'huile d'olive et la cannelle.
- Former des rouleaux de dattes de 10cm de long.

Préparer les biscuits

- Préchauffez le four à 250 degrés.
- Former de petites boules de pâte de 4cm de diamètres. Aplanir la pâte et placer une bande de date au centre. Relever les bords de pâte pour sceller le mélange de dattes à l'intérieur.
- Former un anneau de cette pâte fourrée aux dattes et faire se réunir les deux extrémités. A l'aide d'une fourchette, dentelez la surface du biscuit en faisant attention à ne pas perforer la pâte.
- Faire cuire pendant 12 minutes.
- Sortir du four, laisser refroidir complètement, et saupoudrer de sucre glace.