

MAMOUL

MIGNARDISES DE PÂQUES

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour la pâte :

- 500 g farine
- 200 g beurre fondu
- 4 cuill. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 4 cuill. à soupe d'eau de rose

Pour la farce :

- 200 g de noix, amandes et de pistaches
- 75 g sucre en poudre
- 2 cuill. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Méthode de préparation

1. Préparer la pâte en ajoutant de l'eau pour avoir la **consistance d'une pâte sablée** puis laisser reposer 2 heures. Pendant ce temps, mélanger la farce.
2. **Séparer la pâte en morceaux** de la taille de petits œufs creux, les remplir de la farce. Bien refermer et aplatir.
3. **Faire cuire à 200° C** jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Saupoudrer de **sucre glace** au sortir du four.