

# MAAMOUL

40 petits gâteaux

## Pâte:

Farine 250 g  
Beurre 125 g  
Huile neutre 50 g  
Levure chimique 7 g (1/2 paquet)  
Vanille 7 g  
Sucre glace 60 g

## Farce:

Noix 50 g  
Amandes émondées grillées 50 g  
Raisins secs 50 g  
Confiture abricots ou autre 2 cuillères à soupe  
ou pâte de date

Mixer les ingrédients de la pâte

Faire griller les amandes et les noix puis les concasser  
puis les mixer avec les raisins et la confiture

## Montage:

Faire des petites boules de farce et les enrober dans une mince  
couche de pâte

et refermer en petites boules

Cuire 10' à 180°

A la sortie du four saupoudrer de sucre glace