

Ramadanowe ciasteczka maamoul z daktylami

Ramadanowe ciasteczka maamoul (ma'amoul, mamoul, maamul) to tradycyjne kruche ciasteczka z semoliny i masła, które wypełnia się trzema nadzieniami – daktylowym, pistacjowym lub orzechowym. Każdy rodzaj ciasteczka ma inny kształt.



SKŁADNIKI

- 1 kostka masła (250 g)
- 3 szklanki semoliny (kaszy mannej)
- 1½ łyżki cukru
- 1 szklanka mąki pszennej,
plus dodatkowa do podsypywania
- ⅓ szklanki wody różanej Jasmeen
- 2 łyżki wody z kwiatów pomarańczy Jasmeen
- 2 łyżeczki mahlab
- cukier puder do posypania
- 1 szklanka daktyli
- szczypta cynamonu lub kardamonu

Sposób przygotowania:

Nadzenie daktylowe: Daktyle zalewamy gorącą wodą i pozostawiamy na 15 minut. Następnie odlewamy wodę, dodajemy cynamon i miksujemy na gładką masę.

Ciasto: Masło rozpuszczamy, a następnie mieszamy z semoliną, cukrem i przyprawą mahlab. Całość odstawiamy na 3 godziny lub dłużej. Następnie do masy dodajemy wody kwiatowe oraz mąkę pszenną. Ciasto zagniatamy. Jeśli będzie zbyt twarde, dodajemy odrobinę zwykłej wody. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Przygotowujemy sobie miskę z mąką pszenną. Do ręki bierzemy niewielką ilość ciasta, w którym robimy zagłębienie na farsz. Wkładamy łyżeczkę farszu, zamykamy ciasto, spłaszczamy i wkładamy do mąki. Następnie odciskamy w formie do mamoul i układamy na blaszce do pieczenia. Czynność powtarzamy aż do skończenia się ciasta i nadzień. Pieczemy 20 – 25 minut, aż staną się delikatnie złote. Studzimy i obficie posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!