

Gâteau aux dattes

Pâtisseries

Posté par: essya

Publiée le : 13/9/2007 13:09:54



Ingrédients :

- 500g de beurre
- 250g de sucre en poudre
- 6 jaunes d'œufs
- 2 sachets de levure pâtissière
- La farine selon le besoin de mélange
- 250g de sucre glacé

La farce :

- 500g de dattes
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 1/2 verre de thé d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

- Travailler le beurre, le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter les jaunes d'œufs, la levure, puis la farine tamisée peu à peu et mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Étaler la pâte sur une épaisseur de 3mm avec un rouleau, découper des cercles de 8cm de diamètre à l'aide d'emporte-pièce rond.
- Pour la farce : laver et dénoyauter les dattes et faire cuire à la vapeur (par exemple dans le haut du couscoussier), passer au mixeur, ajouter la cannelle en poudre, l'eau de fleur d'oranger, et pétrir bien afin d'obtenir une pâte souple.
- Former de pâte de datte des petits boudins, poser les au milieu de chaque cercle de pâte, plier en deux ces cercles, coller bien les bords entre eux.

- Disposer les au fur et à mesure sur une plaque beurrée.
- Faire cuire à four moyen, rouler-les chaud dans le sucre glacé.
- Conserver-les dans une boîte bien fermée.