



C'est un de mes gateaux traditionnels préféré que je voulais

partager avec vous, j'aime beaucoup et c'est trop délicieux et moi c'est fondant que je le préfère.

Ingrédients

- 3 mesures de semoule moyenne
- 1 mesure de beurre fondu
- 1 verre à thé d'huile
- pincée de sel
- un verre eau et eau de fleur d'oranger

Farce

- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre
- eau de fleur d'oranger

Mélanger tout les ingrédients pour obtenir une farce qui se tient bien.

Tremppage

Miel et un peu d'eau de fleur d'oranger chauffé sur feu doux et le garder tiède mais pas trop chaud.

Préparation

Verser la semoule moyenne et faire un trou au milieu.

Verser le beurre fondu, l'huile et la pincée de sel et frotter le faire pénétrer bien avec les mains.

Rajouter au fur et à mesure eau et eau de fleur d'oranger pour former une pâte pas trop molle.

Faire un test

Pour tester la pâte si elle ne s'effrite pas, alors prendre une boule et là plonger dans l'huile .

si la boule s'effrite, rajouter un peu d'eau ou eau de fleur d'oranger mais si tout se passe bien alors vous pouvez continuer le façonnage du makrout.

Prendre une boule de pâte et former un boudin et faire un sillon tout le long du boudin.

Mettre la farce tout le long du boudin et le fermer.

Rouler le boudin légèrement pour avoir une forme bombée.

Couper des losanges et faire frire dans un bain d'huile chaud et dorer les makrouts.

Juste après la cuisson, plonger les makrouts dans le miel et laisser absorber.

Avant de servir plonger encore une fois le makroul dans le miel.