



On reste encore un petit moment avec le sucré et avec ses petits tourbillons aux pâte de dattes que j'aime beaucoup et c'est le même principe que pour les couronnes aux pâte de dattes mais avec une autre forme vraiment facile à réaliser et comme ça vous aurez des idées pour les lectrices qui ont fait la demande et j'espère avoir répondu à leur attentes.

Ingrédients

Pâte

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre ou margarine
- pincée de sel
- 1 mesure eau de fleur d'oranger et eau

Farce

- pâte de dattes

- Miel



Préparation

Pâte

Dans une terrine, mettre la farine tamisée, sel.

Rajouter le beurre fondu et refroidi.

Frotter avec les mains pour faire pénétrer le gras.

Rajouter petit a petit le mélange eau et eau de fleur d'oranger.

Former une boule molle et ne pas pétrir.

Mettre dans un sachet en plastique et laisser reposer 20 min ou plus.

Travailler un peu la pâte de dattes avec un tout petit peu d'huile pour la ramollir.

Former des boudins pas trop épais de 10 cm de longueur.



Prendre une petite boule de pâte et l'étaler finement.

Mettre le boudin de pâte de dattes et rouler la pâte et couper.

Avec un couteau couper les deux extrémités en deux pour atteindre le centre.

Rouler chaque partie coupée.

Déposer sur un plateau allant au four.

Enfourner dans un four préchauffé Th.4-5 sans dorer.

Plonger les gâteaux dans du miel tiède .



Bonne dégustation.