



Muska Aux Dattes

Hurmali Muska



10 pâte feuillettée
Pour l'intérieur;
2 tasses de dattes
1/2 tasse de noix
2 blanc d'oeuf
Pour la surface;
2 jaunes d'œufs
Pour le sirop;
3,5 tasses de sucre granulé
3 tasses d'eau
1/2 jus de citron

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre ensemble à moyenne température. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, puis laissez bouillir encore 5 minutes et retirez du feu.

Préparez l'intérieur pendant que les pâtes feuillettés sont en train de décongeler. Mettez dans un bol de pétrissage, les dattes hachés finement, des noix battues et du blanc d'oeuf. Mélangez l'ensemble.

Sortez 4 morceaux de pâte en coupant en forme de plus. Ouvrez un peu avec les doigts, puis mettez sur la partie triangulaire des morceaux, du mélange de dattes. Fermez l'autre bout triangulaire puis appuyez sur les côtés.

Faites la même manipulation pour chaque morceaux jusqu'à la fin. Placez les muska aux dattes dans un plat de cuisson huilé. (40 pièces au total)

Mettez du jaune d' oeuf sur les dessert à l'aide d'une brosse. Placez au four préchauffé à 200 degrés.

Retirez du four quand la surface des dessert sont grillés. Versez directement le sirop froid.

Servez 2-3 heures plus tard.

N-B; Il est conseillé d'utiliser des dattes molles pour cette recette.