



Mes escargots aux amandes ou aux dattes

Ingrédients :

La pâte (celle des **dziriettes el kods**)

- 500 g de farine
- 100 g de beurre ou margarine
- 1 pincée de sel
- eau (220 ml pour moi)

Pâte d'amande (celle des **tchareks ariane**)

- 3 mesures (240 g) d'amandes émondées, grillées et moulues
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 mesure (100g) de sucre fin
- eau de fleur d'oranger (12 cl)

Pâte de dattes (celle des **makrouts aux dattes**)

- 250 g de pâte de dattes
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 verre à thé de beurre
- 1 à 2 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

* Préparation de la pâte

Mélanger la farine et le beurre fondu ou margarine.

Ajouter la pincée de sel et ajouter l'eau petit à petit. J'ai utilisé mon robot pour battre cette pâte.

Elle doit être malléable et un peu molle. La laisser reposer recouverte de film.



* [Préparation de la pâte d'amande](#)

Mélanger les amandes avec le sucre, la cannelle et arroser de fleur d'oranger. Mettre en boule et laisser de côté.



* [Préparation de la pâte de dattes](#)

Travaillez la pâte de dattes avec la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et le beurre jusqu'à obtenir une boule molle.



* [Confection du gâteau](#)

Les étapes suivantes n'ont pas été photographiées, désolée, mais vous pouvez les voir en cliquant [ICI \(clie\)](#)

Omo_chakir les a filmé, merci à elle pour ce travail !

Etendre la pâte le plus finement possible au rouleau.

Mettre un boudin de pâte de dattes sur toute la longueur et rouler une fois la pâte pour enrober le boudin de pâte de dattes avec celle-ci : on obtient donc un boudin de pâte rempli de pâte de dattes.

Recommencer avec le reste de pâte et le reste de pâte de dattes jusqu'à épuisement des deux.

Couper au couteau tous les 10 cm environ, couper ensuite chaque rondin de quelques petits coups de ciseaux pointus sans aller jusqu'au bout.

Rouler chaque morceau sur lui-même, face coupée aux ciseaux vers l'extérieur.

Décorer les escargots comme vous le souhaitez. Ici, j'ai disposé des perles argentées tout autour de l'escargot et j'ai apposé une fleur au milieu de chaque gâteau. Laissez parler votre imagination !

Disposer les escargots sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.



Cuire quelques minutes (environ 10 minutes) au four préchauffé à 180°C : les biscuits devront être juste dorés dessous, à peine.

Avec un pinceau, badigeonner les escargots de miel chauffé additionné d'eau de fleur d'oranger.

Suivre le même procédé pour confectionner les escargots à la pâte d'amande.

Bon appétit !