

# MAAMOUL

## INGREDIENTES

### MASSA

- 350 g de semolina
- 50 g de fubá
- 50 g de farinha de trigo
- 50 g de açúcar refinado
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 200 g de manteiga sem sal (amolecida no micro-ondas por uns 20 ou 30 segundos)
- 2 a 3 colheres (sopa) de água de flor de laranjeira
- 2 a 3 colheres (sopa) de água de rosas

### RECHEIO

- 150 g de nozes moídas
- 50 g de farinha de amêndoas
- 50 g de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de água de rosas
- 1 colher (sopa) de água de flor de laranjeira

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Em uma travessa, misture a semolina, o fubá, a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó.

Acrescente a manteiga, a água de rosas e a água de flor de laranjeira e misture até formar uma massa uniforme amanteigada.

Sove por alguns minutos até que a massa fique macia e elástica. Envolve a massa em plástico transparente enquanto prepara o recheio.

### RECHEIO

Em uma travessa, misture todos os ingredientes muito bem para formar uma pasta firme. Se precisar, acrescente um pouquinho de água.

Separe pequenas porções da massa e enrole com o tamanho aproximado de uma noz. Na palma da sua mão, pressione com o dedo formando um buraco na bolinha.

Recheie com o recheio de nozes e, com cuidado, feche a massa. Durante esse processo, vá moldando a porção no

formato de uma bolinha – é mais ou menos como fazer uma coxinha.

Se você tiver molde para maamoul (pode ser comprado em lojas de produtos árabes ou na internet), coloque a bolinha no molde e pressione levemente, apenas o suficiente para marcar os desenhos na massa e bata o molde levemente até que a massa se solte.

Se você não tiver o molde para maamoul, use um garfo para decorar as bolinhas de massa já enroladas.

Conforme elas forem ficando prontas, coloque-as sobre uma assadeira forrada com papel manteiga. Preaqueça o forno a 200º C.

Leve para assar por cerca de 15 minutos, ou até que os biscoitos estejam assados – levemente dourados.

Retire do forno, deixe esfriar por alguns minutos e polvilhe com açúcar de confeitado ou açúcar de baunilha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13552-maamoul.html>