

Makrout

A luglio mi hanno chiesto di cucinare dei **dolcetti mediorientali e africani** per un lavoro e ne ho preparati veramente tanti, di tutti i tipi. Il mio primo pensiero, però, è andato ai **Makrout**, dei dolci che si trovano un po' ovunque dalla Libia al Marocco, passando per la Tunisia e l'Algeria, che avevo visto ben 5 anni fa sul blog di [Labna](#) e che ancora mi ricordavo. **Sognavo da allora di prepararli**, solo che a quei tempi facevo uso di abbondante burro e zucchero e, anche se mi facevano gola, non ero così sicura che li avrei apprezzati in pieno. Ora, che vivo a dieta, ho imparato ad apprezzare i dolci senza eccessi di zuccheri e con, invece, tanta frutta essiccata, come i datteri.

Alla fine li ho cucinati a luglio per lavoro, poi ad agosto e ora anche a settembre, per me. Insomma, sono proprio entrati nella mia routine. Li ho addirittura congelati (da cotti), così li tiro fuori solo quando ne ho voglia ed evito di mangiarmeli tutti insieme! :)

Il procedimento non è così laborioso come potrebbe sembrare, **dovete solo farvi venire voglia di provare qualcosa di diverso dal solito** e divertirvi a preparare l'impasto e il ripieno!



Ricetta Makrout

1 kg di semola
3 tazzine da caffè di olio di semi
2 tazzine da caffè di zucchero
1/2 cucchiaino da caffè di ammoniaca per dolci
la scorza di un'arancia
datteri snocciolati per il ripieno
miele d'acacia
semi di sesamo

In una padella larga **tostate la semola** per circa 1 minuto.

In una ciotola **mescolate** la semola con l'olio e lo zucchero. **Versate** l'acqua, poca alla volta, e impastate con le mani fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e non appiccicoso.

Lasciate raffreddare l'impasto, unite l'ammoniaca alimentare e la scorza d'arancia. Impastate bene.

Preparate il ripieno tagliando i datteri a pezzettini. **Fateli ammorbidire** in una padella con un goccio di olio. Tritateli bene con un robot da cucina.

Foderate una teglia con la carta da forno e riscaldare il forno a 150°C.

Prelevate una pallina di impasto di semola con le mani e appiattitela. Disponete al centro un po' di crema di datteri e richiudete l'impasto con dentro la crema. Formate una sorta di polpettina allungata.

Segnate la polpetta con un coltello in obliquo, per ottenere il disegno che contraddistingue questi biscotti.

Infornate fino a quando la base non sarà dorata. Passateli nel miele d'acacia appena scaldato e **spolverizzate** di semi di sesamo e servite.