



## LES OREILLES D'HAMAN

Pour 4 douzaines

Temps de préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Difficulté : moyenne

### INGRÉDIENTS

- 4 verres de farine tamisée
- 3 cuillères à café de levure chimique
- ½ verre de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 1 verre de margarine
- le zeste d'une orange râpée
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



### Pour la garniture :

1 pot de confiture ou de pâte à tartiner au chocolat (type délinut)

### RÉALISATION

Ces oreilles d'Haman sont savoureuses, et en fonction de vos envies, vous pouvez les fourrer à la confiture, au pavot, à la datte ou, pour les très gourmandes, au chocolat.

- Dans un premier temps, mélangez ensemble tous les ingrédients secs dans un grand bol. Puis, ajoutez-y les œufs, la margarine et la vanille. Mélangez bien. La pâte doit être homogène et ferme. Si elle n'est pas assez ferme, ajoutez un petit peu plus de farine au fur et à mesure.
- Rassemblez la pâte et formez un cylindre d'environ 8 cm de diamètre. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 30 min pour qu'elle durcisse.
- Coupez ensuite en lamelle d'environ ½ cm et placez les disques ainsi obtenus sur du papier sulfurisé.
- Prenez ensuite le pot de confiture et/ou le pot de pâte à tartiner, et, à l'aide d'une cuillère, placez au centre de chaque disque un peu de la garniture de votre choix.

**Comme sur le schéma ci-contre.**

- Refermez ensuite les pourtours de chaque disque pour obtenir un triangle et laissez apparaître au centre la garniture.
- Pincez les bords du triangle pour consolider la forme et enfournez à 180C pendant 25-30 min.
- Laissez refroidir avant de régaler vos amis et votre famille en l'honneur de Pourim !

*Bon appétit et bonne fête de Pourim !*

