Amileto con Dattero

Hurmalı Muska

10 impasto di milfoy
Per interno;
2 bicchieri di datteri
Mezzo bicchiere di noce
2 albume d'uove
Per interno;
2 tuorlo d'uova
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo zucchero si bollisce con l'acqua e quando bollisce si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 minuti e poi si leva dal fuoco.
Nel momento di scioglimento mifoy si prepara la miscelata si levano i semi di datteri, si pesta in fine su tavollo,alla sopra si aggiungono noce pestato ed allbume d'uova e si miscelano.
Impasto di milfoy si taglia in quadrato e cosi si avra 4 pezzi. Si aprono un'pò con dito. In ogni pezzo si mette dalla miscelata di datteri. Dall'altra parte del triangolo si schiaccia e si coperta bene e si schiaccia dai fianchi.
Si fa ugualmente finchè finiscono milfoy.
Gli impasti preparati si filano nel vassaio oliato con distanze.(in totale 40)
Sopra dei dolci si mette tuorlo d'uova con spazzolino.
Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi.
Si leva dal forno dopo aver arrossiti . Poi alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
Si può servirsi tra 2 - 3 ore.

Nota: Si preferisce di usare datteri morbidi.