



## Rouleau De Dattes

Hurma Sarmasi



½ paquet de margarine (125 gr.)  
1 tasse à thé d'huile de tournesol  
1 tasse à thé de lait  
1 œuf  
1 jaune d'œuf  
2 tasses de thé de sucre en poudre  
1 paquet de vanille  
½ paquet de levure en poudre (5 g).  
De la Farine tant que possible  
½ cuillère à café de sel  
Pour l'intérieur;  
25 Dattes  
½ tasse de noix grossièrement concassé  
Pour la Surface;  
1 blanc d'œuf  
1,5 tasse à thé de noix de coco

# Mettez dans un bol, de la margarine, de l'huile végétale, du lait, 1 œuf, 1 jaune d'œuf et du sucre en poudre. Mélangez pour obtenir un mélange lisse.

# Rajoutez de la vanille, de la levure, du sel et de la farine petit à petit pour obtenir une pâte proche du mou.

# Laissez reposer la pâte couvert pendant 15 minutes. Préparez l'intérieur pendant ce temps. Lavez les dattes, sortez les noyaux puis hachez finement. Rajoutez des noix battues.

# Prenez des morceaux de la taille d'une noix, ouvrez les pâtes avec vos bouts de doigts un peu plus grand qu'une tasse de thé. Mettez du mélange de dattes puis faites un rouleau. Appuyez sur le début et la fin du rouleau.

# Trempez les rouleaux dans le blanc d'œuf, puis dans la noix de coco. Préparez 40-45 cookies de cette manière.

# Placez les cookies dans un plat de cuisson. Laissez cuire au four chauffé à 200 degrés jusqu'à la couleur rose.

N-B: La pâte peut avoir des fissures en raison de sa forme.