



## Amileto con Dattero

Hurmali 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 milfoy si prepara la miscelata si levano i semi di datteri, si pesta in fine su tavolo, alla sopra si aggiungono noce pestato ed albume d'uova e si miscelano.
- # Impasto di milfoy si taglia in quadrato e così si avrà 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 vassoio oliato con distanze.(in totale 40 )
- # Sopra dei dolci si mette tuorlo d'uova con spazzolino.
- # Poi il vassoio 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.