



## Amileto con Dattero

Hurmali Muska



10 impasto di milfoy  
Per interno;  
2 bicchieri di datteri  
Mezzo bicchiere di noce  
2 albumi d'uova  
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 all'albumi d'uova e si miscelano.

# Impasto di milfoy si taglia in quadrato e così si avrà 4 pezzi. Si aprono un'po' con dito. In ogni pezzo si mette dalla miscelata di datteri. Dall'altra parte del triangolo si schiaccia e si copre bene e si schiaccia dai fianchi.

# Si fa ugualmente finché 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.